

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

Torta millefoglie con pan di Spagna



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

75 minuti



**TEMPO DI
COTTURA**

20 minuti



PORZIONI
3 persone



**PREPARATA
DA**

Chiappinelli
Irene/ 3°E
Prof. Falco



Moscato di
Trani.

Ingredienti

Per il pan di Spagna:

- UOVA 4 (da 60 g circa)
- ZUCCHERO 120 g
- ESTRATTO DI VANIGLIA 1/2 cucchiaino
- FARINA 120 g
- SALE un pizzico
- BURRO E FARINA per lo stampo

Per la bagna:

- ALCHERMES 150 ml
- ACQUA 50 ml
- ZUCCHERO 2 cucchiaini

Per farcire:

- MASCARPONE 250 g
- PANNA 250 g
- ZUCCHERO 50 g
- MARMELLATA DI CILIEGIA q.b.

Per decorare:

- AMARENE SCIROPPATE q.b.
- FRAGOLE q.b.



Preparazione

1. Iniziare la preparazione del pan di Spagna sguanciando nella ciotola le uova, aggiungendo un pizzico di sale, lo zucchero e sbattendo il composto con le fruste elettriche per almeno 15 minuti. Aggiungere la farina versandola a pioggia con lo spargifarina e l'estratto di vaniglia mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno.
2. Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare una tortiera 30 x 40 cm e tenerla da parte.
3. Versare il composto nella tortiera e cuocere in forno caldo per 20 minuti. Lasciar raffreddare il pan di Spagna su una gratella.
4. Preparare uno sciroppo unendo l'alchermes, l'acqua e lo zucchero, bagnando il pan di Spagna.
5. Con un coppapasta da 8 cm tagliare nove cerchi e tenerli da parte.
6. Per la farcitura montare la panna e tenerla da parte, in un'altra ciotola montare il mascarpone con lo zucchero. Dopodichè, amalgamare i due composti e versare il tutto in una sac à poche.
7. Sistemare il primo dischetto su un piattino, precedentemente bagnato con la bagna all'alchermes, mettendo un cucchiaino di marmellata e dei ciuffetti di mascarpone e panna. Mettere il secondo dischetto e ripetere la stessa operazione ed infine l'ultimo dischetto mettendo dei ciuffetti di mascarpone e panna e decorare con ciliege sciroppate e qualche pezzo di fragola.

Informazioni Nutrizionali