

Pan di spagna farcito

Scritto da Jalila

Mercoledì 03 Agosto 2011 23:46

Pan di spagna farcito

ingredienti:

uova n° 10

zucchero kg 0,250

farina kg 0,150

fecola di patate kg 0,100

vanillina 1 bustina

crema pasticcera qb

bagna per dolci qb

zucchero a velo per decor



esecuzione:

- rompere le uova separando il tuorlo dall'albume
- in una bastardella montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso (usare la frusta)
- unire delicatamente gli albumi montati a neve mescolando con attenzione e poi la farina SETACCIATA
- imburrare e infarinare una tortiera e versarvi il composto
- portare la tortiera in forno a 180° e lasciare cuocere per 40 minuti circa (30 MINUTI SE FORNO VENTILATO)
- passati il tempo di cottura spegnere il forno e lasciare ancora 10 minuti
- sfornare il dolce e metterlo su una griglia affinché perda tutta l'umidità
- tagliare il dolce a strati regolari e bagnarlo con la bagna
- fare uno strato di crema pasticcera e richiudere la due metà
- passare anche il bordo esterno con la crema e decorare con nocciole tritate
- spolverare di zucchero a velo e con un ferro caldo fare una griglia decorativa a piacere