



I LOVE CARTOONITO

Ingredienti

PAN DI SPAGNA: farina, uova, zucchero, vaniglia **CHANTILLY:** per la crema pasticcera
6 tuorli 150 gr zucchero 50 gr farina 1 bustina di vanillina 500 ml latte per la panna
montata 200 ml panna fresca liquida

Procedimento

Per il pan di spagna: In una ciotola ponete 6 tuorli e la vaniglia con 180g di zucchero e iniziate a montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un impasto omogeneo. Montate poi 6 albumi a neve ferma. Ora uniteli delicatamente ai tuorli con una spatola e con dei movimenti dal basso verso l'alto. Infine aggiungete poco alla volta 180g di farina. Imburrate e infarinate una tortiera e versateci il composto. Infornate a 170° per circa 30-35 minuti. Una volta raffreddato, tagliare il pan di spagna in tre dischi. Per la crema chantilly: Preparare la crema pasticcera: mettete il latte con la vaniglia in un pentolino e portate a sfiorare il bollore. Nel frattempo, mettete i tuorli in una ciotola e

aggiungete lo zucchero sbattendo con una frusta fino a farla diventare una crema, subito dopo, aggiungete la farina setacciata, in seguito, aggiungete il bicchiere di latte, fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungete questo composto nel pentolino con il latte e fate cuocere il tutto a fuoco dolce fino a che non si addenserà. Fate raffreddare la crema. Una volta ben fredda, montate la vostra panna. A questo punto aggiungete la panna nella crema con una spatola, mescolando dal basso verso l'alto. Bagnare il pan di spagna con una bagna alla vaniglia, farcirlo con la chantilly e aggiungere delle gocce di cioccolato fondente. Ricoprire il pan di spagna farcito con la crema di burro e rivestire il tutto con la pasta di zucchero!



MATTIA