

LA PIZZA DOLCE

Ingredienti

- farina (40gr)
- sale
- 5 uova
- mezzo limone
- latte (500ml)
- burro (10gr)
- zucchero (360gr)
- fecola (90gr)
- mezza arancia
- limoncello (40ml)
- cacao amaro in polvere (150gr)
- vaniglina

Come si prepara

Preparare un pan di Spagna (vedi ricetta).

Bollire il latte e, a parte, montare i tuorli con un terzo di zucchero quindi aggiungere metà della farina e mescolare facendo attenzione che non si formino grumi.

Aggiungere piano piano al composto il latte bollente e passare sul fuoco a fiamma media, mescolando continuamente, per pochi minuti, fino a quando il composto velerà il cucchiaino.

Procedere allo stesso modo per la crema al cioccolato mescolando il cacao insieme allo zucchero, alla farina e al latte.

Preparare un caramello: mescolare 120 grammi di zucchero e un bicchiere d'acqua, mettere sul fuoco e, ruotando il pentolino, aspettare che lo zucchero si scioglia ed assuma un bel colore dorato.

Dividere il pan di Spagna in 3 strati, bagnarli con il limoncello diluito con tre cucchiaini di acqua e cospargerli con le creme alternando ovviamente i colori.

Sull'ultimo strato mettere qualche cucchiaino di crema gialla e poi irrorare con il caramello.

Difficoltà: 3



Tags

torte, dolci farciti, la pizza dolce, dolci alla crema

