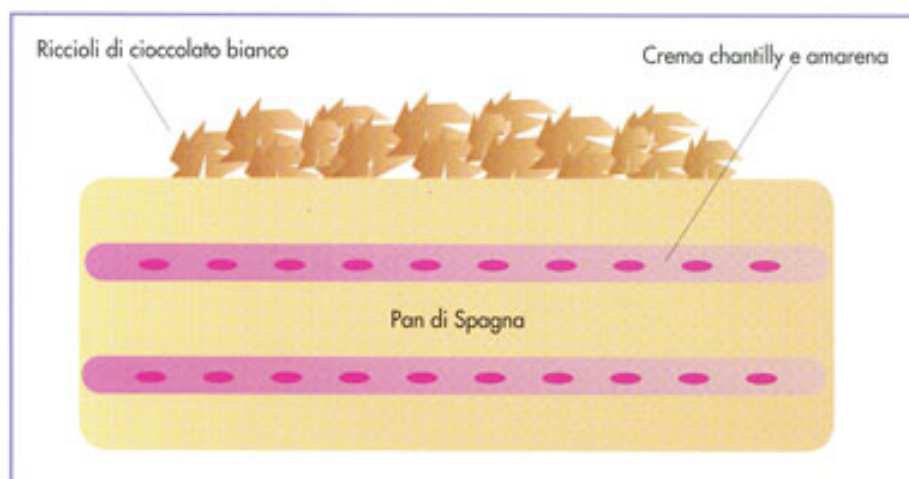






TORTA CORTINA



COMPOSIZIONE

Pan di Spagna
Crema chantilly

PAN DI SPAGNA

uova	6
zucchero	150 g
farina 00	200 g

PROCEDIMENTO

Preparare il pan di Spagna montando le uova intere con lo zucchero; incorporare quindi delicatamente, versandola a pioggia, la farina. Infornare in forno ventilato a 160°C per 30 minuti.

CREMA CHANTILLY

<u>per la crema pasticciera:</u>	
tuorli	6
zucchero	400 g

latte	1 l
farina	150 g
<u>per la panna montata:</u>	
panna fresca	200 g
zucchero	q.b.

PROCEDIMENTO

Preparare la crema chantilly con una parte di crema pasticciera (circa il 60 per cento) e una di panna montata (circa il 40 per cento). Per la crema pasticciera, unire farina e zucchero, quindi aggiungere parte del latte; sbattere infine le uova, incorporare nel resto del latte e filtrare. Porre su fuoco leggero, sempre mescolando. Bagnare il pan di Spagna con bagna aroma Strega; farcire come da disegno, con l'aggiunta di amarene, infine creare tanti riccioli di cioccolato bianco con l'aiuto di una spatola, con cui ricoprire l'intera torta.

