

MEDIA

Una torta speciale per un'occasione speciale: la festa della mamma! Anche se in realtà è una semplice sfoglia con la crema, l'aggiunta della cupola lascerà i vostri ospiti (o la mamma!) a bocca aperta.

CUPOLA ALLE FRAGOLE (4 PERSONE)

MEDIA

Ingredienti:

2 confezioni di pasta sfoglia tonda

6 tuorli

1.2L latte

230g zucchero

80g Maizena

40g farina 00

250g panna

2 fogli di gelatina

10-15 fragole

qb semi di vaniglia

qb fragole fresche

qb zucchero a velo

ev. qualche foglia di menta

Procedimento:

- ▶ Preparare la crema pasticciera mettendo a bollire il latte con una piccola parte di zucchero e i semi di vaniglia. Nel frattempo lavorare i tuorli con il restante zucchero, la Maizena e la farina fino a quando sarà tutto amalgamato
- ▶ Quando il latte bolle, versarlo sui tuorli mescolando sempre. Rimettere tutto nella pentola e portare ad ebollizione mescolando sempre. Attenzione a non far attaccare la crema sul fondo, piuttosto cuocere a fiamma più bassa. Ad ebollizione lasciar sobbollire per 30 secondi circa. Strizzare la gelatina precedentemente emessa in ammollo e inglobarla. Trasferire la crema in una pirofila piatta, coprire con la pellicola a contatto e lasciar raffreddare
- ▶ Preparare le cupole, srotolare la prima sfoglia e con l'aiuto del disco taglia pasta creare gli intagli. Nel caso non si avesse, utilizzare un coppapasta facendo attenzione a lasciare almeno 5mm di spazio tra un intaglio e l'altro! Coprire una ciotola (acciaio o vetro) con la carta stagnola, oliare la superficie e adagiare la sfoglia facendo in modo che ricopra bene tutta la ciotola
- ▶ Cuocere a 180-200°C (preriscaldato) per 10-12 minuti, togliere, cospargere di zucchero a velo e proseguire la cottura per altri 5-10 minuti, deve risultare dorata
- ▶ Nel frattempo preparare anche la base, srotolarla e adagiarla su una leccarda. Coprire la superficie con un foglio di carta forno e posizionare un'altra leccarda. Cuocere a 180-200°C (preriscaldato) per 15

minuti, togliere dal forno, privarla della seconda teglia e se ancora pallida continuare la cottura eventualmente spolverandola di zucchero a velo

- ▶ Lavorare la crema pasticciera con la panna liquida utilizzando le fruste per evitare che ci siano dei grumi
- ▶ Mettere un pochino di crema sul piatto da portata, adagiare il disco di sfoglia. Cospargerlo di crema pasticciera e fragole tagliate. Terminare adagiando la cupola

NOTE:

Sostituire le fragole con altra frutta a proprio piacere. La cupola serve più che altro come abbellimento, metterlo soltanto al momento di servire la torta.

Volendo all'interno della crema pasticciera aggiungere gli scarti di sfoglia cotti oppure delle gocce di cioccolato

TEMPI:

Preparazione: 30-40 minuti

Cottura: 25 minuti

CHI LA MANGIA?

VEGETARIANO