TORTA CON FROLLA FRUTTI ROSSI E PANNA MONTATA

Difficolt: Difficile

Buon inizio settimana a tutti,
visto che il luned sempre un p pi faticoso da affrontare, aiutiamoci con una bella fetta di questa delizia. Le diverse consistenze che la compongono, la rendono fantastica ad ogni morso. Abbiamo un guscio di pasta frolla, crema chantilly al limone, pan di spagna, panna montata e una cascata di frutti rossi :P

Dosi: dosi per una tortiera di 26cm. di diametro
- confettura di albicocca 3 cucchiai

1- PER LA PASTA FROLLA
- burro 110gr.
- farina 00 300gr.
- fecola di patate 30gr.
- limoni la buccia di 2
- tuorli 110gr
- zucchero al velo 110gr.

2- PER LA CHANTILLY AL LIMONE

- amido di mais 40gr.
- latte 350gr.
- panna fresca 150gr.
- panna fresca per alleggerire la crema pasticcera 100gr.
- tuorli 6
- zucchero 100gr.
- limoni la buccia di 1
- sale 1 pizzico
- vaniglia i semi di mezza bacca

3- PER IL PAN DI SPAGNA
- acqua calda 2 cucchiai
- farina 00 60gr.
- frumina 40gr.
- uova 2
- zucchero 80gr.
- sale 1 pizzico

4- PER LA DECORAZIONE
- frutti rossi a piacere
- panna fresca 150gr.
- zucchero semolato 2 cucchiai rasi per zuccherare la panna montata
- zucchero al velo 2 cucchiai

5- PER LA BAGNA
- acqua 250ml.
- zucchero 125gr.

iniziamo a preparare la pasta frolla:
lavorare nella planetaria il burro e lo zucchero al velo,

aggiungere i tuorli uno alla volta
ed infine mettere la farina setacciata facendola lavorare pochissimo

continuare a lavorare l'impasto a mano per pochi secondi su un piano infarinato

coprirla con la pellicola e metterla a riposare in frigo almeno un'oretta.
Ora prepariamo il disco di pan di spagna
montare molto bene lo zucchero con le uova intere, un pizzico di sale e l'acqua calda

aggiungere le farine setacciate girando a mano dal basso verso l'alto
mettere il composto in una teglia precedentemente imburrata e infarinata e infornare a 160 per circa 15/20 minuti controllate sempre il grado di cottura con uno stuzzicadenti

lasciar raffreddare il disco di pan di spagna.
Prepariamo la bagna facendo bollire per 5 minuti l'acqua con lo zucchero.
Ora passiamo alla preparazione della crema chantilly:
utilizzando le dosi indicate qui sopra, seguite qui il procedimento passo passo.

mettiamo a bollire la panna con il latte, la vaniglia la scorza del limone e un pizzico di sale
In un'altra ciotola montiamo leggermente i tuorli con lo zucchero, uniamo l'amido
Versiamo il latte bollente nelle uova e rimettere tutto il composto sul fuoco a continuare la cottura,girando di continuo, appena inizia a bollire facciamo cuocere circa 2 o 3 minuti.
a completo raffreddamento aggiungere la panna montata.
Riprendiamo la frolla dal frigo e stendiamola di uno spessore di 4/5 mm, disporla dentro la tortiera, rifilando i bordi con una rotella; consideriamo che deve risalire circa 4cm

pratichiamo dei fori sulla base della frolla con i rebbi di una forchetta, foderiamola con carta forno e riempiamola con del riso, o quello che avete: fagioli, sfere di ceramica, ceci ecc... e mettiamola in forno a 180 per circa 20 minuti
quando anche il guscio di frolla si sar raffreddato possiamo procedere all'assemblaggio della torta: innanzi tutto spargiamo in maniera uniforme la confettura di albicocche sul fondo

poi la crema chantilly

ora il pan di spagna e lo imbeviamo con la bagna

e livelliamo bene la torta con la panna montata

alla fine i frutti rossi

e poco prima di servire una spolverata di zucchero al velo

Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)

Copyright http://www.cosacuciniamo.it 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi

CosaCuciniamo.it