

La principessa "Mora"

torta millefoglie a base di crema gianduia per 4/5 persone

Ingredienti crema gianduia

Tuorlo d'uovo	n	1
Zucchero	g	30
Farina	g	13
Latte	g	135
Vaniglia - pizzichi	n	1
Cioccolato fondente	g	20
Nocciole tostate e polverizzate	g	15
Burro	g	5

E inoltre occorrono

200 g di pasta sfoglia (vedi pag. 19)
20 g di nocciole tostate e tritate
20 g di zucchero velo

Preparazione dei tre strati di pasta sfoglia

Togliete dal congelatore almeno 200 g di pasta sfoglia e, non appena sgelata, infarinate il piano di lavoro e assottigliatela un poco servendovi del matterello. Dividetela poi in tre parti che spanerete trasformandole in quadrati di circa 17 cm. per lato. Fate in modo che lo spessore (approssivamente 3 mm.) sia il più costante possibile. All'uopo potreste aiutarvi con la macchinetta della pasta fresca.

Prendete un coperchio concavo che abbia i bordi interni taglienti dal diametro di 16 cm. ed esercitate una forte pressione al centro dei tre quadrati di pasta che avevate preparato. Accantonate delicatamente gli scarti riponendoli in frigorifero. Li userete poi, sovrapponendoli e spianandoli, con la tecnica della pasta sfoglia. Ne farete delle sfogliatine dolci o salate.

Bucherellate con una forchetta i tre cerchi di pasta e fateli riposare in frigorifero. Dopo circa 30/40 minuti cuoceteli in forno già caldo (temperatura piuttosto alta – parte media) per circa 10' facendo attenzione che non coloriscano troppo altrimenti la sfoglia sarebbe troppo friabile sbriciolandosi facilmente.

Preparazione crema gianduia

Mentre la sfoglia riposa in frigorifero, o durante la sua cottura, preparate la crema gianduia frullando 30 g di zucchero con un tuorlo d'uovo. Unite 13 g di farina e sbattete ancora un poco. Amalgamate gradatamente 135 g di latte intero e cuocete a fuoco molto lento facendo sobbollire per 3 minuti sempre mescolando.

Togliete la crema dal fuoco, aggiungete 20 g di cioccolato fondente, un pizzico di vaniglia, 5 g di burro e 15 g di nocciole tostate e polverizzate **in modo assolutamente impalpabile** (usate il mixer). Lasciate intiepidire mescolando di tanto in tanto.

Preparazione torta

Prendete il primo cerchio di sfoglia ormai freddo e spalmatevi sopra circa metà della crema. Sovrapponetevi il secondo cospargendolo con quella rimasta. Il terzo cerchio va aggiunto ribaltandolo in modo che la parte più bella sia sopra alla torta. Esercitate quindi una leggera pressione per fare in modo che fuoriesca un poco di crema. Spalmatela attorno alla torta e appiccatevi sopra 20 g di nocciole tostate tritate. Cospargete di zucchero velo, spostate la torta dal piano di lavoro al piatto di portata e servite.