

Torta principessa “Simy”

torta millefoglie per 4 o 5 persone

Ingredienti crema pasticcera:

Tuorlo d'uovo da 70/75 g	n	1
Zucchero	g	28
Farina	g	15
Latte intero	g	150
Vaniglia - pizzichi	n	1
Scorza di limone grattugiato	n	1
Burro	g	5

E inoltre occorreranno:

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

Preparazione dei tre strati di pasta sfoglia

Togliete dal congelatore 200 g di pasta sfoglia e, non appena pronta, sul piano di lavoro infarinato, assottigliatela servendovi del matterello. Dividetela poi in tre parti che spianerete trasformandole in quadrati di circa 17 cm. per lato. Fate in modo che lo spessore (3 mm.) sia il più costante possibile.

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 che avevate preparato. **Accantonate delicatamente gli scarti** riponendoli in frigorifero. Li userete poi accatastandoli e spianandoli. Ne farete delle sfogliatine dolci o salate.

Bucherellate con una forchetta i tre cerchi di pasta ottenuti e fateli riposare in frigorifero. Dopo 40/50 minuti cuoceteli in forno già caldo (temperatura piuttosto alta – parte mediana) per circa 10' facendo attenzione che non coloriscano troppo altrimenti la sfoglia diventerebbe troppo friabile sbriciolandosi facilmente. Durante la cottura controllate aprendo il forno. Con la pasta sfoglia non succede niente.

Preparazione crema pasticcera

Mentre la sfoglia riposa in frigo o durante la sua cottura, preparate la crema, frullando 28 g di zucchero con un tuorlo di un uovo dal peso di 70/75 g. Unite 15 g di farina e sbattete ancora un poco. Amalgamate poco a poco 150 g di latte intero e cuocete **a fuoco molto lento** facendo **sobbollire** per 3 minuti sempre mescolando.

Togliete la crema dal fuoco, aggiungetevi 5 g di burro, la scorza di un limone grattugiato e un pizzico di vaniglia. Lasciatela raffreddare mescolandola ogni tanto.

Preparazione torta

Prendete i tre cerchi di sfoglia, sovrapponeteli e refilateli in modo che siano tutti uguali. Poi iniziate a fare la torta girando i tre piani dalla parte più bella e farcendoli di crema. Fatto questo esercitate una leggera pressione in modo che fuoriesca un poco di crema che spalmerete attorno alla torta e alla quale appiccicherete le mandorle tritate. Cospargete di zucchero velo e servite.