

Fazzoletti di sfoglia con crema chantilly e frutti bosco

INGREDIENTI

300 GRAMMI Pasta Sfoglia

- 4 tuorli d'uovo
- 100 gr Zucchero
- 40 gr Farina
- 400 millilitri Latte
- 1 bustina Vanillina
- 150 millilitri Panna Per Dolci zuccherata da montare
- 150 gr Frutti Di Bosco

Prima di tutto preparate le crema: montate i tuorli con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso e omogeneo. Poi versate il latte a filo, la farina setacciata e la vanillina. Mescolate bene e mettete tutto su una pentola a fuoco basso facendo cuocere per una decina di minuti mescolando continuamente. Fate raffreddare la crema e nel frattempo montate la panna.

Quando la crema sarà completamente fredda aggiungete la panna mescolando dal basso verso l'alto con un cucchiaio. Ora che la chantilly è pronta stendete la pasta sfoglia il più sottile possibile fino ad ottenerne 3 strati della stessa misura.

Bucherellate la pasta con una forchetta e cuocete i tre strati in forno a calore medio per 20 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare.

Con un coltello rifinite i bordi della sfoglia e ritagliate dei quadrati. Sistemate uno dei quadrati di sfoglia direttamente sul piatto, spalmatelo di crema e aggiungete alcuni frutti di bosco. Appoggiate sopra un secondo quadrato di sfoglia e spalmate altra crema. Aggiungete altri frutti di bosco. Ora adagiate sulla torta un terzo quadrato. Spolverate con lo zucchero a velo e decorate con altri frutti di bosco.

Infine se volete potete far colare sopra a tutto un po' di salsa alle fragoline di bosco. Preparare più porzioni fino ad esaurimento della crema e della sfoglia.