

DOLCI E DESSERT

Trionfo di gola

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pan di Spagna	1 disco
Pasta frolla	2 dischi
Rum (o liquori dolci)	
Amido	70 g
Latte	100 cl
Tuorli d'uovo	4
Zucchero	200 g
Pasta reale	
Gelatina di albicocche	

PER DECORARE

Canditi

Graniglia di pistacchi

Preparazione

- 1 Preparare un disco di 30 cm di diametro di pan di Spagna e due dischi dello stesso diametro di pasta frolla.
- 2 Su un piatto di servizio collocare come base il disco di pan di Spagna, che va ammorbidito con rum o liquori dolci; sulla sua superficie si spalma uno strato di marmellata di pistacchio che sarà coperta da un disco di pasta frolla; su questo si spalma una crema gialla (sciogliere a freddo 70 g di amido in 100 cl di latte e passare al setaccio, unire 4 tuorli d'uovo e 200 g di zucchero; il tutto, in un tegame di rame, va posto sul fuoco e si rimesta fino a quando si ha la consistenza voluta); si copre con l'altro disco di pasta frolla che sarà a sua volta ricoperto da uno strato di crema pasticciera.
- 3 Il tutto va foderato con un sottile strato di pasta reale, dopo aver preventivamente spalmato gelatina di albicocche. Decorare con canditi e/o graniglia di pistacchi.