

# Saint-Honorè

## INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia  
500ml di panna zuccherata  
10 bigné

### ● Per il pan di Spagna

3 uova  
110g di zucchero

+quanto basta per cospargere la pasta sfoglia

110g di farina  
8g di lievito per dolci

### ● Per la bagna

Rum diluito con acqua  
oppure si può utilizzare il latte

### ● Per la crema

2 uova  
4 cucchiaini di zucchero  
4 cucchiaini di farina  
500ml di latte  
2 cucchiaini di cacao amaro  
buccia di limone

## PREPARAZIONE

1. In un pentolino versiamo il latte, aggiungiamo la scorza di un limone e facciamo scaldare sul fuoco.

## STRUMENTI

ciotole  
2 pentole  
sbattitore elettrico  
teglia rotonda di 24 cm diametro



2. In un'altra ciotola rompiamo le uova, uniamo lo zucchero e la farina e mescoliamo con una frusta fino a ottenere un composto liscio e senza grumi.



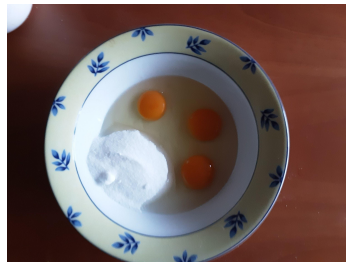
3. Quando il latte è caldo, togliamo la scorza di limone e versiamolo nella pentola con il composto di uova. Trasferiamo la pentola sul fuoco e, sempre mescolando, portiamo a ebollizione fino a che la crema si sarà ben addensata



Pronta la crema, dividiamola in due ciotole; in una di queste, aggiungiamo il cacao e mescoliamo fino a integrarlo perfettamente. Copriamo le due creme con pellicola trasparente a contatto e facciamole raffreddare.



4. *Prepariamo il pan di spagna. In una ciotola capiente rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero e lavoriamo con lo sbattitore elettrico fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.*



5. *Aggiungiamo la farina poco per volta e alla fine anche il lievito. Ottenuto un impasto liscio e omogeneo, trasferiamolo in una teglia rotonda unta e infarinata di 24 cm di diametro.*



*Cuociamo il pan di spagna in forno statico preriscaldato a 180 gradi per circa 30-35 minuti. Una volta cotto il pan di spagna, lasciamolo raffreddare.*



6. Stendiamo un rotolo di pasta sfoglia su una placca forno. Con l'aiuto di una forchetta bucherellare la superficie e spolverarla con zucchero semolato.



Mettiamo a cuocere nel forno statico preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti.



7. Quando la sfoglia è pronta, tagliamola e ricaviamone un disco utilizzando la teglia usata per il pan di spagna. Gli avanzi di sfoglia sbricioliamoli con le mani e mettiamoli da parte: ci serviranno in seguito per decorare la torta.



8. Montiamo la panna zuccherata; metà lasciamola così com'è e conserviamola in frigo, l'altra metà bisogna dividerla nelle due creme preparate in precedenza.



9. Si passa all'assemblamento. Prendiamo il pan di Spagna e dividiamolo in 2 dischi tagliandolo. Inumidiamo il primo disco con la bagna e stendiamo metà della crema bianca. Appoggiamo il disco di pasta sfoglia e spalmiamo sopra metà della crema al cioccolato. Chiudiamo con l'altro disco di pan di Spagna e inumidiamo di nuovo con la bagna. Ricopriamo tutta la torta, compresi i bordi, con la panna montata. Distribuiamo sui bordi della torta le briciole di pasta sfoglia.



10. Siamo per la decorazione. Farciamo i bigné con la crema bianca e quella al cioccolato. Disponiamoli sul bordo della torta alternandoli con i ciuffi di panna. Mentre al centro mettiamo dei ciuffi di crema bianca e del cioccolato.



## *MOTIVAZIONE*

*Ho preparato questo dolce perchè per Natale io e mia sorella prepariamo sempre la terza portata e per quest'anno abbiamo deciso di fare questa splendida torta.*