



SOSPIRI

Ingredienti

Per il pan di spagna

120 gr di albumi
60 gr di tuorli
60 gr di zucchero
50 gr di farina debole
25 gr di fecola di patate

Per la crema pasticcera

225 gr di latte
25 gr di panna fresca
25 gr di maizena
60 gr di zucchero
Limone e vaniglia

Per la glassa

zucchero fondente
oppure
225 gr di zucchero a velo, 45 gr di albumi
Oppure
100 gr di zucchero a velo, 2 cucchiaini di acqua

Procedimento

Per il pan di spagna

Montare gli albumi con la frusta a filo in planetaria e, quando cominciano a schiumare, inserire lo zucchero, poco per volta. (è possibile riscaldare a 45° gli albumi con lo zucchero prima di metterli in planetaria).

Nel frattempo montare i tuorli fino a renderli gonfi e spumosi; unirli, delicatamente alla meringa e, da ultimo, la farina e la fecola setacciate due volte.

Trasferire il composto in una sacca da pasticceria con punta liscia, colare, in una placca da forno unta e infarinata, dei mucchietti di composto.

Cuocere i sospiri in forno, in modalità ventilata, a 160° per 20 minuti circa, fino a quando la superficie non si sarà leggermente dorata.

Per la crema pasticcera

Riscaldare il latte e la panna con la scorza del limone e la vaniglia, attenzione non deve bollire.

Versare sul latte, i tuorli montati con lo zucchero e la maizena, quando il latte riprenderà l'ebollizione, spegnere e mescolare fino a quando la crema non si sarà addensata.

Farla raffreddare.

Assemblare i sospiri

Tagliare delicatamente la base dei sospiri, scavare leggermente la mollica dei sospiri per creare una cavità, riempirla con la crema pasticcera e ricomporre il dolce con la base tagliata in precedenza.

Adagiare i sospiri su una gratella e colare la glassa, farla indurire prima di adagiarli in un pirottino.