

# TORTA SAINT HONORÉ

difficoltà: \*

tempo: 90'

## Ingredienti per 6 persone

Un disco di pasta sfoglia da 22 -24 dm

Un disco di pan di spagna pds di 5 uova

2 cucchiaini di cacao zuccherato

8 bignè

Per lo sciroppo: 50 ml di acqua, 25 gr di zucchero, 1/2 bicchiere di rum

Per la crema chantilly:

500 ml di panna fresca,

100 gr di Pannarei, 130 ml di acqua

Per la crema pasticcera:

130 ml di latte intero,

100 gr di CremaSabri

## PREPARAZIONE

Unire 150 g di PANNAREI, 200 g di acqua, 750 g di panna fresca in una planetaria e montarli assieme.

Riporre i dessert semifreddi in congelatore a -20°C per 10/15 minuti, quindi conservare fra -2°C e +2°C.

🌸 Preparate uno sciroppo facendo bollire per un minuto l'acqua con lo zucchero, poi unite il rum e lasciate raffreddare.

🌸 Preparate la crema pasticcera come descritto nella scheda del preparato Crema Sabri.

prendete il pan di spagna, eliminate la crosticina sul bordo, sopra e sotto e mettete da parte le briciole. 🌸 Tagliatelo a metà ottenendo due dischi e bagnateli con lo sciroppo. Ricoprite il disco di pasta sfoglia con 2/3 della crema pasticcera e sovrapponetevi il disco di pan di spagna.

🌸 Montate la panna come indicato a fianco unitamente alla crema pasticcera avanzata fino ad ottenere una crema soffice e gonfia (crema chantilly), poi dividetela in due ciotole.

🌸 Ricoprite la torta (compreso il bordo) con la crema chantilly della prima ciotola, aiutandovi con la spatola, usate le briciole di pan di spagna per ricoprire il bordo della torta.

🌸 Mettete la restante crema della prima ciotola nella tasca da pasticciere e decorate la superficie della torta con la crema chantilly.

🌸 Alla seconda ciotola di crema chantilly aggiungete il cacao e mescolate dal basso verso l'alto per non smontare il tutto. Mettete questa crema nella tasca da pasticciere e decorate con delle strisce di cacao parallele. Disponete gli 8 bignè sul bordo della torta distanziandoli bene uno dall'altro (alternando uno ripieno di crema chantilly con uno di crema chantilly al cacao) e completate gli spazi con ciuffetti di crema chantilly tra un bignè a l'altro.

