



Millefoglie



Zuccherissimo



Difficoltà alta



15 minuti

Ingredienti per una torta di 30 cm:

- 3 dischi Pasta sfoglia (30 cm di diametro)
- 500 g Crema pasticcera
- 250 g Panna montata
- 100 g Zuccherissimo, ridotto a polvere

Procedimento



1. Seguite la nostra ricetta per la pasta sfoglia e, dopo averla cotta e fatta raffreddare, ricavate 3 dischi. Preparate anche la crema pasticcera, sempre secondo ricetta, ed amalgamatela poi alla panna montata per ottenere la crema chantilly. Farcite il primo e secondo disco di pasta sfoglia.



2. Ricoprite tutto il bordo esterno della torta con un sottile strato di crema chantilly e fate aderire le briciole di pasta sfoglia che avete conservato durante il taglio dei dischi, aiutandovi con una spatola.



3. Spolverare la superficie con lo zucchero ridotto a polvere, compattate delicatamente con una spatola poi spolverate di nuovo. Servite immediatamente.