

## Millefoglie alla crema chantilly con frutti di bosco (Dolci)



### Preparazione

Prima di tutto preparate la crema: montate i tuorli con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso e omogeneo. Poi versate il latte a filo, la farina setacciata e la vanillina. Mescolate bene e mettete tutto su una pentola a fuoco basso facendo cuocere per una decina di minuti mescolando continuamente. Fate raffreddare la crema e nel frattempo montate la panna. Quando la crema sarà completamente fredda aggiungete la panna mescolando dal basso verso l'alto con un cucchiaino. Ora che la chantilly è pronta stendete la pasta sfoglia il più sottile possibile fino ad ottenerne 3 strati della stessa misura. Bucherellate la pasta con una forchetta e cuocete i tre strati in forno a calore medio per 20 minuti (se avete un forno a gas girate gli strati a metà cottura e fate attenzione a non bruciarli). Togliete dal forno e lasciate raffreddare. Con un coltello rifinite i bordi della sfoglia e ritagliate dei quadrati. Sistemate uno dei quadrati di sfoglia direttamente sul piatto, spalmatelo di crema e aggiungete alcuni frutti di bosco. Appoggiate sopra un secondo quadrato di sfoglia e spalmate altra crema. Aggiungete altri frutti di bosco. Ora adagiate sulla torta un terzo quadrato. Spolverate con lo zucchero a velo e decorate con altri frutti di bosco. Infine se volete potete far colare sopra a tutto un po' di salsa alle fragoline di bosco. Preparare più porzioni fino ad esaurimento della crema e della sfoglia.

### Consigli

Per rendere più veloce la preparazione di una squisitezza qual è la crema chantilly, utilizzate la vanillina in sostituzione del baccello di vaniglia.

### Curiosità

La preparazione della crema chantilly, avvenne per la prima volta in Francia ad opera di François Vatel, addirittura nel corso 1600.

### Informazioni

**Preparazione** 25 minuti

**Cottura** 20 minuti

**Dosi per** 5 persone

**Difficoltà** Difficile

## la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pasta sfoglia** 300 grammi

**Tuorli d'uovo** (4 tuorli d'uovo)

**Zucchero** 100 grammi

**Farina** 40 grammi

**Latte** 400 millilitri

**Vanillina** 1 bustina

**Panna per dolci** 150 millilitri (zuccherata da montare)

**Frutti di bosco** 150 grammi