



Torta Napoleone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Fonte: Cookaround

dolce - torte farcite - fragole

Questa è la ricetta

ingredienti:

pasta choux
crema pasticcera
pasta sfoglia (1 rotolo)
fragole (ma anche frutti di bosco, direi quello che più piace)
panna da montare
zucchero a velo

Per prima cosa si prepara la pasta choux, poi utilizzando una sacca da pasticceria con bocca liscia lungo tutto il bordo del disco di sfoglia (che ho bucherellato con i rebbi di una forchetta) ho messo la pasta choux, come tante bignoline attaccate ed ho infornato a 200° per circa 30' il disco di sfoglia si è colorito un po' sopra e sotto (da rivedere la temperatura oppure mettere un foglio di carta forno sopra la sfoglia).

Una volta fredda la base sono andata a comporre il dolce: ho tagliato la calotta al disco di pasta choux e l'ho lasciata da parte, ho riempito l'altra parte con panna montata zuccherata, ed ho coperto con fragoline tagliate piccole sopra altro giro di panna si ricopre con la calotta si riempie il centro con la crema pasticcera (io l'ho tenuta abbastanza soda ed ho aggiunto un foglio di colla di pesce, avevo paura che non reggesse dopo il taglio, vi consiglio di metterlo, anche per l'occhio) e alla fine ho guarnito con fragoline tagliate.

Personalmente, ho zuccherato troppo poco la panna e siccome assieme ai bignè nn sapeva di niente, ho aggiunto, tra la panna e i bignè, dello sciroppo di amarene, slurposissimo!!.