

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## La mia torta Americana

Se vi avanza.....un po' di crema, un po' di torta.....ed eccola qua!!!!!!



**Difficoltà**  
media



**Quantità**  
8 persone



**Tempo**  
60 minuti

### Ingredienti

- Sfoglia - 2
- crema pasticcera - una ciotola
- pan di Spagna o biscotti savoiardi sardi
- alchermes o liquore a piacere - 1 bicchiere
- zucchero a velo

### Preparazione

Comprate due sfoglie fresche e ungetele leggermente con del burro fuso. Spolveratevi sopra dello zucchero e bucatele con una forchetta. Mettetele in forno e fatele dorare. (Se volete, mettetele una per volta, nel forno a microonde, funzione Crisp per 5 minuti adagiandole sul piatto crisp). Fate in modo che non si gonfi, bucadola se dovesse succedere. Fate un pan di Spagna piccolo con 3 uova, 90 g di zucchero e 90 g di farina setacciata. Preparate la crema pasticcera con mezzo litro di latte, 100 g di zucchero, 70 g di amido, 3 tuorli e un pizzichino di sale. In una ciotolina mettete mezzo bicchiere d'alchermes e mezzo bicchiere d'acqua con due cucchiaini di zucchero. Ora componete la torta: prendete una sfoglia e spalmatevi un po' di crema. Tagliate a fette verticali il pan di Spagna e posatele sopra la crema. Con un cucchiaino versate il liquore sopra il pan di Spagna. Coprite con dell'altra crema e infine chiudete con l'altra sfoglia. Allisciate tutti i lati per bene e con un colino versate dello zucchero a velo. Se volete fare delle belle fette tagliatele con il coltello elettrico o con un coltello seghettato. Se la mangiate subito è croccante, il giorno dopo è più morbida. Comunque sia è sempre buonissima!!! Se proprio avete fretta comprate le sfoglie già pronte, i savoiardi sardi, ma la crema fatela voi !!!!

