

# PIZZA DOLCE ABRUZZESE (ABRUZZO)



## INGREDIENTI

### Per il pan di spagna:

Farina 150 gr  
Zucchero 150 gr  
Uova 6  
Lievito 1 bustina  
Vanillina 1 bustina  
Buccia grattugiata di un limone



egg

### Per la pasta reale o pasta di mandorle:

Zucchero 300 gr  
Acqua 150 gr  
Mandorle 300 gr

### Per la crema di cioccolato: Cioccolato fondente 250 gr

### Per la crema pasticcera:

Latte 1 lt  
Tuorli d'uovo 8  
Cucchiari di farina 8  
Cucchiari di zucchero 8  
Buccia di limone o stecca di vaniglia



### Per la glassa:

Albume 1  
Zucchero 200 gr  
qualche goccia di  
succo di limone

## PREPARAZIONE

**Pan di Spagna:** per prima cosa, sbattere i tuorli insieme allo zucchero, aggiungere la farina a pioggia, la buccia del limone, la vanillina e il lievito. Continuare a sbattere, amalgamando in ultimo gli albumi montati a neve. Posizionare il composto in una teglia unta e infarinata e cuocere in forno pre-riscaldato a bassa temperatura (150°/160°) per circa 40 minuti. Estrarre il Pan di Spagna dalla teglia solo una volta che si sarà raffreddato completamente e lasciarlo riposare per almeno un giorno prima di procedere con la preparazione del dolce. Tagliare il Pan di Spagna in 4 dischi, avendo cura di non romperlo. Vi consigliamo di utilizzare un coltello dalla lama lunga e sottile, oppure un filo di cotone resistente da passare intorno al Pan di Spagna per tagliarlo delicatamente. Ogni disco sarà farcito singolarmente con 4 preparazioni: crema pasticcera, pasta reale (o pasta di mandorle), crema di cioccolato e glassa.

**1) Crema Pasticcera:** si prepara con il latte, i tuorli d'uovo, la farina, lo zucchero, la buccia intera di un limone (da rimuovere una volta arrivata ad ebollizione) oppure, in alternativa, la stecca di vaniglia.  
Metà della crema pasticcera ancora calda sarà utilizzata per prepararne un'altra da unire al cioccolato fondente.

**2) Pasta reale (o pasta di mandorle):** preparare uno sciroppo portando a ebollizione lo zucchero e l'acqua. Aggiungere poco alla volta le mandorle spellate e tritate. Continuare a mescolare anche a fuoco spento. Aggiungere al composto (che avrà la consistenza di una crema) qualche goccia di Anisetta o Sambuca.

**3) Crema di cioccolato:** prendere una metà della crema pasticcera ancora calda e aggiungervi il cioccolato fondente ridotto a scaglie. Mescolare fino a completo scioglimento.

**4) Glassa:** preparare la glassa sbattendo a mano l'albume, lo zucchero e qualche goccia di succo di limone.

Far raffreddare gli ingredienti e procedere alla farcitura dei dischi.

**Farcitura dei dischi di Pan di Spagna:** iniziare a farcire il primo disco di Pan di Spagna bagnandolo con rum, alchermes e caffè. Regolare il grado alcolico a piacimento aggiungendo eventualmente dell'acqua. Coprire uniformemente tutta la superficie del primo disco con la crema pasticcera. Sovrapporre il secondo disco, bagnarlo e coprirlo con la pasta di mandorle. Ripetere il procedimento anche con il terzo disco, che sarà bagnato e coperto con la crema di cioccolato. Infine, chiudere con il quarto disco, dopo averlo bagnato e ricoperto con la glassa bianca. Per la decorazione della Pizza Dolce suggeriamo di utilizzare confettini colorati oppure le mandorle tritate. Il contorno della Pizza Dolce dovrà avere un aspetto omogeneo e regolare: vi consigliamo di rifinito utilizzando delicatamente la lama di un coltello o una spatola, stando attenti a non scaldare la parte esterna (fragile perché sostiene il peso delle creme). Dopo aver eseguito l'ultimo passaggio, riporre la Pizza Dolce in frigorifero per almeno 10 ore, fino a quando l'insieme non sarà perfettamente compatto.