

# Pan di spagna farcito con la crema al mascarpone



## **Ingredienti per il pan di spagna:**

**5 uova**  
**un pizzico di sale**  
**6 cucchiaini di zucchero**  
**6 cucchiaini di farina**  
**aromi**

## **Ingredienti per la crema:**

**250 g mascarpone**  
**2 uova**  
**150 g zucchero**  
**1 cucchiaino di rum**

Separare le uova. Nella ciotola montare a neve gli albumi con un pizzico di sale. Aggiungere lo zucchero e continuare a frullare.



Frullare per minimo 5 minuti, così lo zucchero si scioglie e si amalgama bene con gli albumi. Aggiungere poi i tuorli, e frullare solo il tempo necessario per incorporarli.



Togliere la frusta, aggiungere la farina e mescolare delicatamente con una spatola, movimenti dal basso verso l'alto.



Preparare una pentola diametro 26 imburrata ed infarinata( io ho usato la pentola in titanio, vanno bene tutte le pentole in alluminio di alto spessore, e quelle con interno in ceramica,MAI le pentole in acciaio!)



Versare il composto.



Sul fornellino medio mettere lo spargifiamma e sopra la pentola coperta con Magic Cooker. Usare fiamma alta i primi 3 minuti, poi fiamma bassa per 25 minuti. Sicuramente il pan di spagna è cotto quando si stacca da solo dai bordi della

pentola.



Nel frattempo preparate la **crema**: frullate nella ciotola le uova con lo zucchero, aggiungere il rum e poi il mascarpone. Tenete nel frigo.

Spegnete il fuoco, lasciate coperto 3-4 minuti, poi alzate il coperchio e lasciate raffreddare completamente nella pentola. Una volta raffreddato togliete il pan di spagna e poggiatelo sul piatto da portata. Tagliatelo in due e inzuppate con succo di frutta.



Avvolgete la base con un anello per i dolci e farcite con metà della crema. (Se non avete l'anello, potete fare la farcitura rimettendo il pan di spagna nella pentola.)



Posizionate l'altra metà del pan di spagna inzuppata e versate sopra la rimanenza della crema.



Mettete tutto nel congelatore per 2 ore, o nel frigo per 4-5 ore. Poi togliete l'anello e decorate a piacere.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.