

Foi de napolitane umplute

Foi de napolitane umplute

Ingrediente :

1 pachet foi de napolitane, 10 oua, 250 g unt, 10-15 linguri zahar tos, cacao sau ciocolata amaruie, 1 pachet zahar vaniliat

Preparare :

Se scoate untul din frigider pentru a se inmuia. Se freaca bine galbenusurile cu 8 linguri de zahar, pana se topeste zaharul si se obtine o compozitie spumoasa care se fierbe un pic pe aburi. In timp ce fierbe se pune ciocolata sau cacao amestecata cu un pic de zahar si apa, sa nu se formeze cocoloase. Cand e gata se pune la racit. Cand e rece se amesteca cu untul si se freaca bine pinase obtine o crema spumoasa care se pune la rece o jumatate de ora. Albusurile se amesteca cu un varf de cutit de sare si se bat spuma, se adauga treptat 9 linguri de zahar si zaharul vaniliat. Se cate o foaie de napolitana si se intinde cam 1/5 din cantitatea de spuma pe toata suprafata acesteia dupa care se baga in cuptorul incins pina albusul de ou prinde un pic de culoare. (atentie: spuma se intinde pe foaie de napolitana numai inainte de a o pune in cuptor, altfel se inmoaie si se rupe). Cand se scot din cuptor se pun la racit separat pe o suprafata plana. Cand sunt reci se ung cu crema de cacao si se lipesc intre ele. Se taie cubulete. Se pastreaza la rece.