

Fetta al latte



La fetta al latte è un dolcetto ghiotto con pan di spagna al cioccolato e crema di latte, conosciuto da tutti come snack o merendina industriale, che può essere preparato con successo anche a casa per la gioia di grandi e piccini.

Esecuzione: Elaborata

Preparazione: 45

Cottura: 15

Dosi per 8 persone

Ecco come preparare la fetta al latte in casa. Innanzi tutto fai ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.

Intanto prepara il pan di spagna al cacao lavorando con le fruste elettriche dentro una capiente ciotola i tuorli d'uovo, il cacao in polvere, lo zucchero e farina e fecola setacciate. Monta a parte gli albumi delle uova con un pizzico di sale ed uniscili quando saranno belli spumosi e compatti al primo composto mescolando dal basso verso l'alto.

Versa metà composto in una teglia delle dimensioni del classico forno da cucina (indicativamente 35x25) foderata con carta da forno, stendi e livella il preparato, cuoci a 180° per 4-5 minuti. Otterrai il pan di spagna sottile ma soffice. Libera la teglia dal pan di spagna ottenuto e procedi con il secondo strato, ottenendo così due strati di pan di spagna pronti da farcire.

Per preparare la crema di latte, scalda in un pentolino 3 cucchiaini di panna fresca fino quasi a farla bollire, toglila dal fuoco ed aggiungi il latte condensato e la colla di pesce mescolando bene e lasciandola riposare in frigorifero per farla raffreddare completamente. Una volta freddo, monta la panna rimasta, aggiungi il preparato di latte condensato raffreddato ed il miele; amalgama bene per ottenere una morbida e liscia crema.

Ora prendi uno strato di pan di spagna al cacao, stendilo sopra tutto il preparato di latte condensato e ricopri con l'altro strato di pan di spagna. Riponi in frigorifero il dolce almeno mezz'ora prima di consumarlo; taglia dei rettangoli simili alla famosa fetta al latte per avere la tua personale merendina preparata in casa.

Ingredienti per 8 persone

- **Per il pan di spagna al cacao**
- 4 uova
- 100 g di farina 00
- 30 g di cacao amaro in polvere
- 80 g di zucchero
- 30 g di fecola di patate
- **Per la crema al latte**
- 150 g di latte condensato
- 3 cucchiaini di miele
- 250 g di panna fresca

- 5 g di colla di pesce