

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle Fragole

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + *I TEMPI DI RIPOSO PER OGNI STRATO*



Ma quanto ci piacciono le **fragole**? A parte il fatto che quando arrivano le fragole siamo già a **primavera inoltrata** e quindi si comincia a sentire la **bella stagione nell'aria** e anche **nelle ossa**, ma è proprio il senso di buonumore che questo **frutto rosso** e **profumato** ci regala anche solo alla vista. Ci piacciono così tanto le fragole, che quando è la loro stagione non c'è giorno in cui non le mangiamo, d'altronde durano così poco che val la pena farne scorpacciate fino a che se ne trovano. La **torta alle fragole** che abbiamo preparato oggi è una **simil cheesecake**, usiamo la **ricotta** come base per la **crema**

, quindi **non** è esattamente una **cheesecake a regola d'arte**, che vorrebbe formaggi ben corposi e grassi, questa **ricetta** è comunque un **buon compromesso** per quando hai voglia di un **buon dolce alla frutta** ma **non vuoi appesantirti** più di tanto.

Segui la nostra **ricetta con passo passo fotografico**, per cucinare una torta alle fragole davvero deliziosa, noi abbiamo usato come copertura le [fragole all'aceto balsamico](#), il risultato è stato strepitoso!

INGREDIENTI PER FARE LA TORTA ALLE FRAGOLE

FRAGOLE 300 gr

RICOTTA VACCINA 250 gr

BISCOTTI SECCHI integrali - 200 gr

BURRO 90 gr

ZUCCHERO 70 gr

NOCCIOLE PELATE E TOSTATE 60 gr

UOVA 3

LIMONE 1

GELATINA IN POLVERE equivalente ad una bustina - 45 gr

GELATINA SPRAY

ACETO BALSAMICO

COME SI PREPARA LA BASE DELLA TORTA ALLE FRAGOLE

- 1 Lava le fragole e tagliale a pezzettini piccoli, condiscile con due cucchiari di zucchero di canna e 2 cucchiari di aceto balsamico di Modena, lascia da parte a macerare mentre prepari la torta.

Pesa le nocciole e tritatale, fai lo stesso con i biscotti integrali secchi.





2 In un padellino sciogli il burro, a fiamma molto bassa per non bruciarlo, se lo possiedi, puoi anche sciogliere il burro nel forno a microonde.





3 Unisci i biscotti sbriciolati alle nocciole polverizzate e aggiungi anche il burro fuso, mescola con una spatola fino ad ottenere una consistenza piuttosto sabbiosa.





4 Prendi una tortiera di 18 centimetri di diametro e rivestila con un paio di fogli di pellicola

da cucina, questa operazione ti consentirà un lavoro più pulito al momento di sformare la torta dallo stampo. Quando la tortiera sarà foderata, sistema la base di biscotti sul fondo e pressa con le mani per renderlo compatto. Ripiega gli eccessi della pellicola sulla base biscotto e metti in frigo a rassodare per almeno 30 minuti.



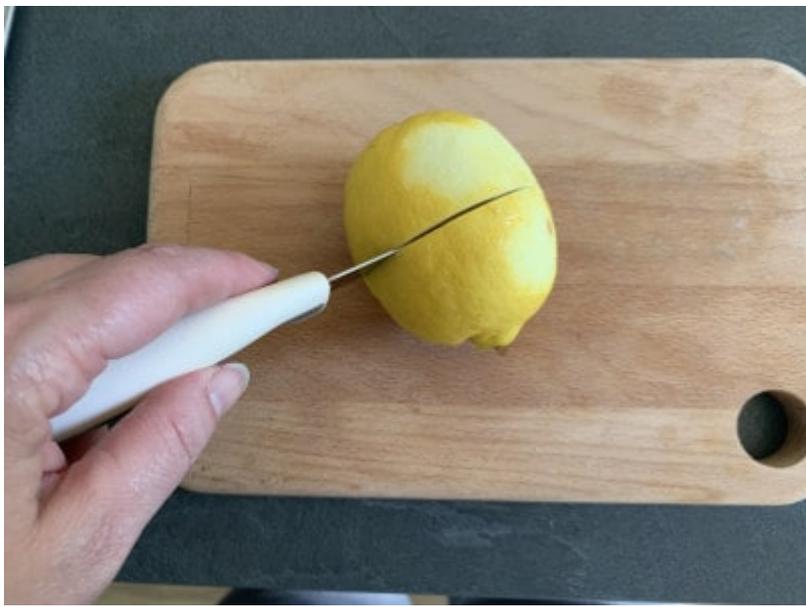


COME SI FA LA CREMA DELLA TORTA ALLE FRAGOLE

- 1 Mentre la base si sta solidificando in frigo, prendi una ciotola e metti la ricotta scolata del proprio siero. Unisci lo zucchero e la buccia grattugiata di mezzo limone.



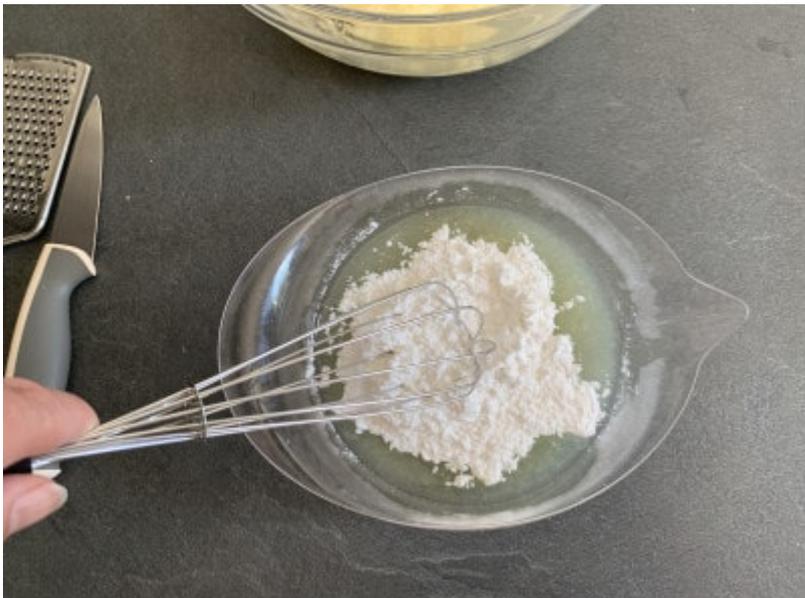
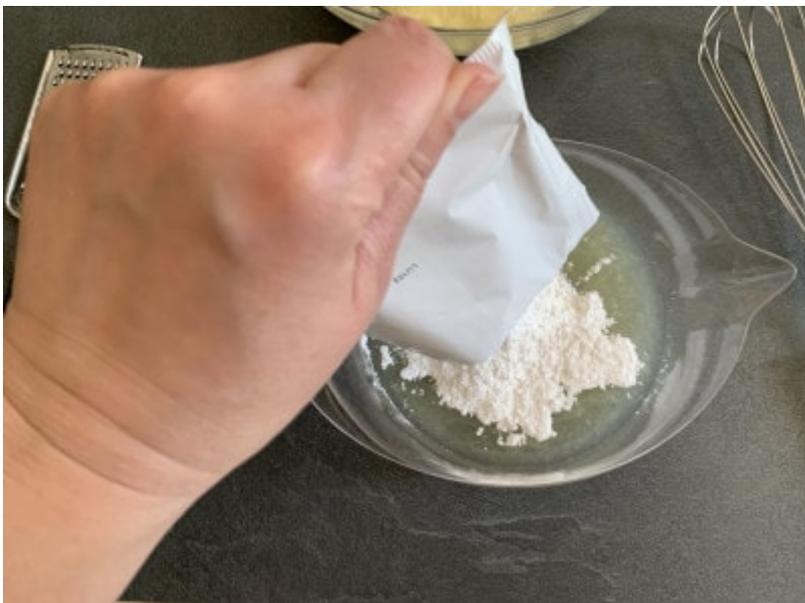
- 2 Dopo averne grattugiato un po' di scorza, tagli a metà il limone, spremile entrambe per ricavarne il succo, mettilo da parte.



- 3 Aggiungi i tuorli alla ciotola della ricotta e mescola bene fino ad ottenere una crema liscia e dal colore omogeneo.



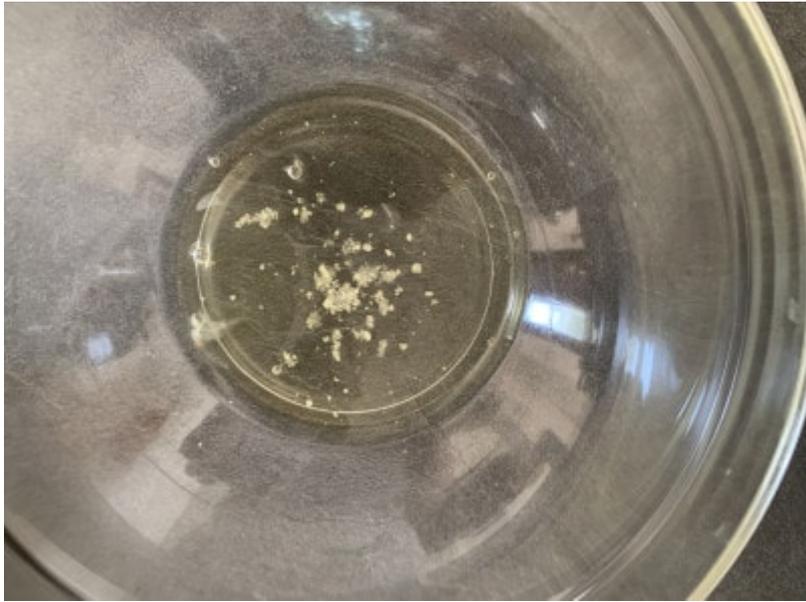
- 4 Versa la gelatina in polvere nel succo di limone, mescola con una frusta a mano fino a quando la polvere sarà tutta amalgamata dal liquido, infine aggiungi la miscela ottenuta al resto della crema di uova e ricotta.





5 Adesso gli albumi: versali in una ciotola capiente e unisci un pizzico di sale, poi con una

frusta elettrica montali a neve ben ferma.





- 6 Unisci gli albumi, pochi alla volta, alla crema di uova e ricotta, mescola piano con la frusta a mano, facendo un movimento rotatorio ampio dall'alto verso il basso, in questo modo non smonterai gli albumi.



COME SI FA LA TORTA ALLE FRAGOLE

- 1 Estrai la tortiera dal frigo, apri la pellicola che hai messo sopra la base di biscotto e lasciala uscire dai bordi dello stampo. Versa la crema sopra la base e stendila con una spatola pareggiandola. Aggiungi anche le fragole precedentemente tagliate a pezzi e condite. In questa ricetta non rimettiamo la crema a solidificare prima di aggiungere le fragole perché ci piace che un po' sprofondino nella superficie.





- 2 Spruzza le fragole con della gelatina spray, fai attenzione a ricoprirle tutte per un bell'effetto lucido, poi rimetti la torta in frigo per altre 2 ore o fino al momento di servire il dolce.





- 3 Prima di servire sgancia il bordo dello stampo e rimuovi delicatamente la pellicola dal dolce, sia dai bordi che sotto, porta il dolce su un piatto da portata e servi tagliato a fette.





CONSIGLI E VARIANTI PER LA TORTA ALLE FRAGOLE

Se non ti piacciono le fragole all'aceto balsamico, puoi condirle con semplice succo di limone

Se non hai i biscotti richiesti puoi usare quelli che hai in casa, anche più tipi di biscotti se devi liberarti degli avanzi. La torta alle fragole sarà buonissima e anti spreco.

Puoi sostituire le nocciole con altra frutta secca a tuo piacimento, prova anche un bel mix di frutta secca, è delizioso.

Le fette di torta alle fragole avanzate, vanno conservate in un contenitore ermetico, in frigo per non più di 48 ore.