

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con crema pasticcera e fragole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [90 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



LATTE 500 ml

INGREDIENTI

FRAGOLE 300 gr

LIMONE 1

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

SAVOIARDI

PANNA MONTATA 100 gr

MARMELLATA DI FRAGOLE

PREPARAZIONE

1 Per la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente.

Impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero.

Aggiungete la farina, il sale e la buccia del limone ed impastate fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta frolla fino a ricavare un disco di circa 30 cm e trasferitolo in uno stampo per crostate precedentemente rivestito di carta forno.

Infornate per 25 minuti circa a 180°C.

Lasciate raffreddare.

Per il pan di Spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e zucchero per almeno 25 minuti. Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la fecola poco per volta usando un setaccio e mescolando con un cucchiaio di legno. Incorporate la fecola dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 30 minuti. È importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.

Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la buccia di limone.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema, togliete la buccia di limone.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Tagliate le fragole a pezzettini (conservatene qualcuna per la decorazione), mettetele in una ciotola e mescolatele con lo zucchero ed il succo del limone, fate riposare per almeno 30 minuti.

Quando tutte le basi sono raffreddare potete montare il dolce.

Mettete la base di pasta frolla sopra il piatto da portata.

Rivestite con un leggero strato di marmellata ed 1/3 di crema pasticcera.

Ricoprite con metà delle fragole preparate in precedenza.



2 Dividete il pan di spagna in due dischi.

A questo punto mettete il primo strato di pan di spagna sopra la torta e bagnate con succo che si sarà formato nelle fragole durante la macerazione.



3 Continuate con dell'altra crema coperta con le fragole rimaste.



4 Concludete con l'ultimo strato di pan di spagna bagnato con il succo di fragole.



5 Aggiungete alla crema rimasta la panna montata e ricoprite la torta con questa crema.



6 Coprite i bordi della torta con i savoiardi.



7 decorate a piacere con le fragole rimaste e la crema.

