

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta panna e fragole

---

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [120 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*

---



La **torta panna e fragole** è una torta classica della pasticceria italiana, un dolce fresco e goloso perfetto per ogni occasione. La torta panna e fragole è composta da una base di pan di Spagna, farcita con [crema pasticcera](#) o [panna montata e fragole fresche](#). La sua semplicità di preparazione e la bontà del suo sapore la rendono **un dolce molto amato da grandi e piccini**.

Esistono diverse varianti della **torta panna e fragole**, alcune prevedono l'utilizzo di una bagna alcolica per la base di [pan di Spagna](#), altre vengono bagnate, come nella nostra ricetta, direttamente dal

succo della frutta. Anche la **decorazione della torta panna e fragole** si presta a innumerevoli varianti, a seconda dei gusti la torta si può decorare con fragole intere, a fettine o frullate per creare una salsa.

**Se vuoi provare la nostra ricetta della torta panna e fragole, non devi far altro che seguire le nostre istruzioni passo passo.**

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Torta di fragole](#)

[Torta alle fragole](#)

[Torta tenerina al limone](#)

[Torta diplomatica](#)

[Torta delizia al limone](#)

## COSA SERVE PER FARE IL PAN DI SPAGNA

FARINA 00 150 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 120 gr

UOVA a temperatura ambiente - 4

ACQUA a temperatura ambiente - 30 gr

SALE 1 pizzico

SCORZA DI ARANCIA

## COSA SERVE PER FARE LA BAGNA

ARANCIA 1

FRAGOLE solo il succo -

ZUCCHERO SEMOLATO 30 gr

ACQUA

## COSA SERVE PER LA FARCIA

PANNA FRESCA LIQUIDA 500 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

FRAGOLE FRESCHE 500 gr

## COME SI PREPARA LA TORTA PANNA E FRAGOLE

**1** Ricava le scorze di arancia grattugiata e mettile da parte in una ciotola. Taglia a metà l'arancia, spremi e filtra il succo.

Lava e asciuga delicatamente le fragole, metterne 3 da parte per la decorazione finale, le restanti andranno private delle foglioline e poi tagliate a pezzettini. Metti le fragole in una ciotola e versaci anche l'acqua a temperatura ambiente.





- 2** Aggiungi anche il succo ricavato dall'arancia, infine anche lo zucchero, mescola e copri con pellicola alimentare e riponi in frigorifero.

**Inizia a preparare e pesare gli ingredienti per il pan di Spagna.**

In una ciotola ampia rompi le uova, che devono essere a temperatura ambiente, e aggiungi lo zucchero semolato.





**3** Monta il composto con le fruste elettriche, in alternativa puoi utilizzare la planetaria con la frusta a filo. Quando il composto inizia a montare versa l'acqua, un pizzico di sale e profuma con la scorza d'arancia, monta energicamente.





**4** Dovrai ottenere un composto triplicato di volume, ti serviranno circa 15 minuti a velocità sostenuta, con le fruste elettriche.

Quando il composto sarà triplicato setaccia poco alla volta la farina direttamente nella ciotola e incorpora con una spatola praticando dei movimenti circolari, in modo da non smontare l'impasto.

Fodera con la carta forno la base della tortiera del diametro di 20 cm, se necessario anche i bordi, versa il composto all'interno.

Cuoci in forno preriscaldato statico a 160°C per circa 35 minuti, il tempo potrebbe variare a seconda del forno, quindi dopo 30 minuti controlla con la prova stecchino, se esce asciutto spegni e lascia riposare il dolce qualche minuto nel forno con lo sportello completamente aperto per una ventina di minuti, dopodiché toglì il dolce dal forno e aspetta che sia completamente a temperatura ambiente prima di sformarlo.







- 5** Mentre il la base del dolce si raffredda, prepara la bagna, scolando le fragole che avranno rilasciato il loro liquido. Aggiungi il quantitativo di acqua per raggiungere 250 g. di bagna, le fragole, invece, mettile in una ciotola.

Inizia a montare a neve ferma la panna fresca liquida aggiungendo lo zucchero a velo.

Dovrai ottenere la panna montata a neve ferma.





**6** Riprendi il pan di Spagna e con un coltello lungo a lama liscia ricava 3 dischi tutti dello stesso spessore. Bagna con lo sciroppo di fragole ambo i lati ogni disco di pan di Spagna.

Sistema il primo disco nel piatto da portata e inizia a farcire con la panna montata, puoi utilizzare una tasca da pasticciare per agevolarti il lavoro. Aggiungi i tocchetti di fragole distribuendoli per bene su tutta la superficie farcita.





**7** Procedi allo stesso modo con l'altro strato, terminate la torta spalmando anche tutto intorno ai bordi la restante panna montata. Taglia a fettine sottili le 3 fragole che avevi tenuto da parte e posizionale sui bordi esterni della torta. Termina decorando con i tocchetti di fragola anche sulla superficie della torta, alternati a ciuffetti di panna montata tutt'intorno ai bordi.

Riponi la torta panna e fragole in frigorifero, coperta con una campana per dolci, fino al momento di servirla.



