

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di compleanno con le fragoline

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



250 ml di acqua

succo di 2 arance e 1/2

1 cucchiaio e 1/2 di Grand Manier.

## PER LA DECORAZIONE

700 ml di panna

zucchero

fragoline

fragole

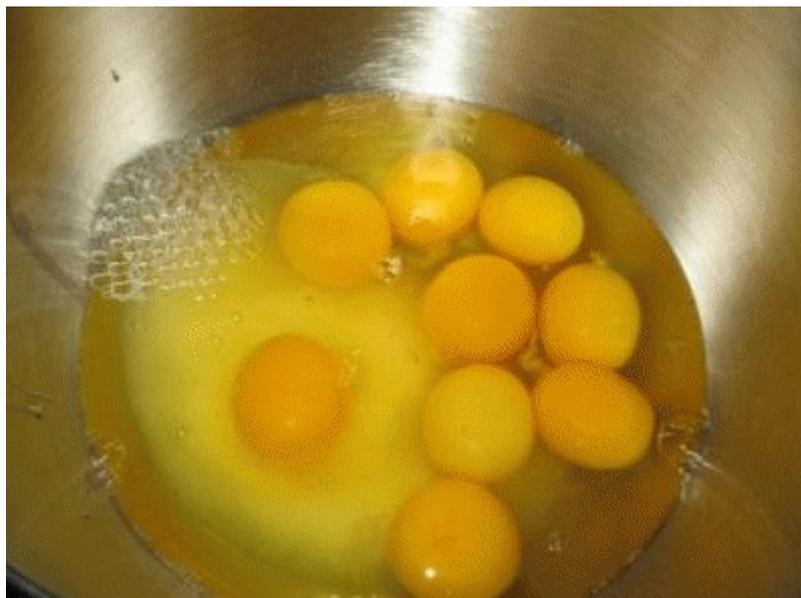
menta

savoardi.

## PREPARAZIONE

**1** Preparare il pandispagna.

Montare uova e zucchero nella planetaria per 20 minuti.





**2** Versare il composto in una ciotola molto grande.



**3** Unire poco a poco la farina setacciata insieme all'amido e alla vanillina,



4 mescolando con una frusta a mano delicatamente per non smontare la spuma.



5 Versare il composto nella teglia imburrata e infarinata,



6 infornare a 180°C in forno statico per 30 minuti circa.

Far raffreddare nel forno con lo sportello semiaperto, quindi estrarla.



7 Farla, quindi, raffreddare completamente su una gratella.



8 Avvolgere il pandispagna in un telo e lasciarlo a temperatura ambiente.



9 La mattina successiva, lavare velocemente le fragoline e farle asciugare su un telo allargato sul tavolo.



10 Nel pomeriggio, preparare la crema pasticcera con gli ingredienti dati.



- 11 Versarla in una ciotola grande e coprirla con un pezzo di cellophan per evitare che si formi una crosticina in superficie, quindi lasciarla raffreddare completamente.



12 Nel frattempo, mettere il pandispagna sul tagliere,



13 scartare la crosta in superficie, sotto e ai lati,



14 e dividerlo in tre parti.



15 Preparare, quindi, la bagna: mettere lo zucchero in un pentolino,



16 unirvi il succo d'arancia e l' acqua e mettere sul fuoco per far sciogliere lo zucchero.



17 Spegnere e, quando si è raffreddato un pò, unire il Grand Manier.



18 Quando la crema è fredda, montare 300 ml di panna ed unirla, prima un cucchiaino e poi il resto.



19 Tutto è pronto per il montaggio della torta.

Riporre la cerniera della teglia direttamente sul piatto da portata,



20 bagnare, da entrambi i lati, un quadrato di pandispagna con la bagna fredda.



21 Disporlo all'interno della cerniera,



22 versarvi una parte di crema,



23 realizzare uno strato con le fragoline,



24 quindi, coprire con un altro disco di pandispagna sempre bagnato, fare un altro strato con la crema,



25 uno con le fragoline e



**26** coprire con l'ultimo disco di pandispagna bagnato. Infine ricoprire il tutto con la restante crema.



**27** Far riposare in frigorifero per circa 5 ore.

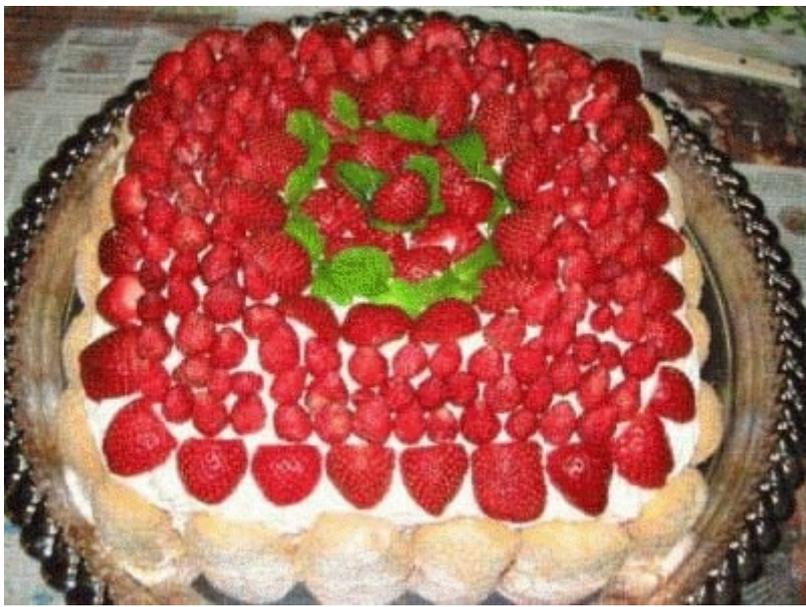
Montare, quindi, la panna. Estrarre la torta dal frigorifero, togliere la cerniera e decorare con la panna montata.



28 Tagliare i savoiardi a metà e disporli intorno alla torta.



29 Coprire la superficie con fragole e fragoline, decorare con foglioline di menta ed, al centro, una rosa di cioccolato plastico.



30 Decorare con un nastro rosso intorno ed un fiocco.





