

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fragolosa

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

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



PER IL PANDISPAGNA

5 tuorli

150 g di zucchero

aroma a piacere

100 g di farina

25 g di fecola.

1 cestino di fragole

6 tuorli d'uovo

125 g di zucchero

500 g di mascarpone

400 g di panna + 250 g per la decorazione

15 g di gelatina in fogli

aroma vaniglia

100 g di rum e 100 g di zucchero per la
bagna

cioccolato fondente e bianco.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Per il Pan di Spagna sbattere a lungo 5 tuorli con 150 g di zucchero ed unire l'aroma a piacere, montare i bianchi a neve con un pizzico di sale e setacciare 100 g di farina con 25 g di fecola.



3 Unire gli albumi ai tuorli montati mescolando dall'alto al basso. Unire le farine poco per volta, amalgamare per bene e versare il composto in una teglia imburrata e infarinata.



4 Cuocere in forno a 175°C per 40 minuti e far raffreddare su una gratella.



5 Tagliare il pandispagna e prendere un disco centrale di circa 2 cm.



6 Mettere il disco di pandispagna su una base e circondarlo con un nastro di acetato.



7 Passare al mixer le fragole con un po' di vaniglia tenendone alcune da parte per la decorazione.



- 8 Preparare la crema. Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda, sbattere a lungo i tuorli con lo zucchero e montare la panna.



- 9 Aggiungere ai tuorli sbattuti il mascarpone e la gelatina strizzata e sciolta a fuoco basso in pochissima acqua.



10 Amalgamare delicatamente la panna.



11 Ecco come risulta il composto.



12 Riprendere il disco di pandispagna e bagnarlo con una bagna realizzata con 100 g di zucchero fatto sciogliere a caldo con 200 g di acqua, mescolato a 100 g di rhum.



13 Realizzare un primo strato di crema e riporre in congelatore.



14 Mescolare, al resto della crema, le fragole frullate mettendone un po' per volta per non rendere la crema troppo liquida.



15 Mescolare bene fino ad ottenere questo composto.



16 Riprendere il dolce dal congelatore e fare un secondo strato di crema alle fragole.



17 Livellare bene in superficie e rimettere in congelatore.



18 Sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco e il cioccolato fondente e immergere le fragole in quello bianco. Lasciare asciugare.



19 Immergerle nel cioccolato fondente.



20 Preparare per la decorazione.

Montare la panna con poco zucchero, colorare di rosa il cioccolato bianco con poco colorante alimentare. Prendere il dolce dal congelatore e togliere l'acetato.



21 Ricoprire interamente con la panna e iniziare la decorazione.



22 Finire di decorare con il cioccolato rosa usando un cono di carta. Completare con gocce di cioccolato fondente, cuoricini di zucchero e le fragole.



