

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta Nua alle Fragole e Crema Pasticcera

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

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se stai cercando il **dolce perfetto** per celebrare la stagione dei frutti rossi, sei nel posto giusto. La **Torta Nua alle Fragole e Crema Pasticcera Soffice** è la variante più golosa e profumata di un grande classico della pasticceria casalinga. Immagina un **impasto leggero** che accoglie, quasi come in un abbraccio, cucchiaiate di **crema vellutata** e pezzetti di frutta fresca: ogni morso è un'esplosione di contrasti e dolcezza, ideale per una colazione speciale o una merenda raffinata.

Le fragole sono le protagoniste assolute dei dolci

primaverili e permettono di creare tantissime varianti golose. Se ami i grandi classici, non puoi perderti la nostra [Torta di fragole](#) o la scenografica [Torta panna e fragole](#), perfette per le occasioni importanti.

Per le giornate più calde, quando cerchi qualcosa di fresco ma irresistibile, ti consiglio di provare la [cheesecake fredda fragole senza cottura](#) oppure la nostra [Panna cotta alla fragola](#). Se invece hai poco tempo ma non vuoi rinunciare alla bontà, la [mousse fragole veloce senza uova](#) e le deliziose [fragole ricoperte cioccolato](#) sono la soluzione ideale.

Vuoi stupire i tuoi ospiti con un tocco originale? L' [aspic fragole moscato](#) lascerà tutti a bocca aperta. E se desideri racchiudere il profumo del mercato in un vasetto, corri a leggere come fare la nostra [Confettura di fragole](#) fatta in casa.

Preparare questa Torta Nua è **davvero semplice**: segui i miei passaggi e scoprirai come ottenere un risultato da pasticceria **senza sforzo** e con pochi ingredienti genuini. Mettiamoci all'opera!

## COSA TI SERVE: INGREDIENTI E DOSI PER LA TORTA NUA ALLE FRAGOLE E CREMA

FRAGOLE FRESCHE da dividere in 300 g a pezzetti e 200 g a spicchi - 500 gr  
UOVA MEDIE 4  
ZUCCHERO 80 gr  
FARINA 00 300 gr  
LATTE INTERO 100 gr  
OLIO DI SEMI DI MAIS o di girasole - 100 gr  
SCORZA DI LIMONE bio - 1  
SALE 1 pizzico  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
CREMA PASTICCERA già pronta o preparata in precedenza - 300 gr  
BURRO per lo stampo -  
FARINA per lo stampo -  
ZUCCHERO A VELO per spolverizzare la torta -

## COME PREPARARE LA TORTA NUA ALLE FRAGOLE: LA RICETTA PASSO DOPO PASSO

**1** Per iniziare la preparazione della tua torta nua, occupati subito della **pulizia delle fragole**.

Lavale bene sotto l'acqua fresca e asciugale con cura: tamponarle bene è un trucco essenziale per evitare che rilascino troppa umidità nell'impasto.

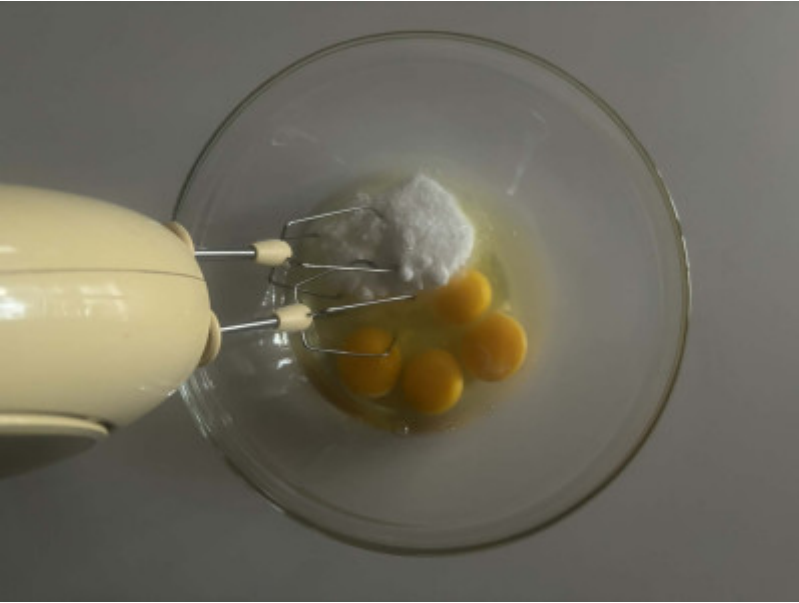
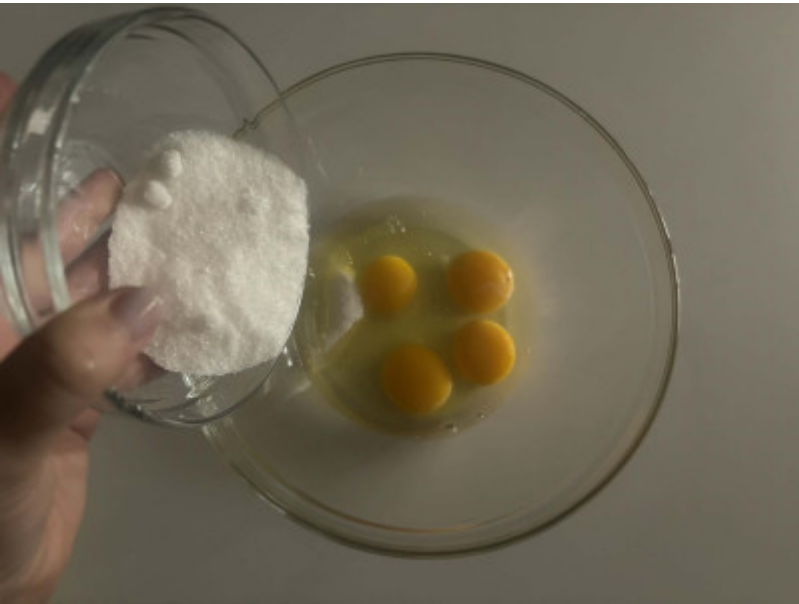
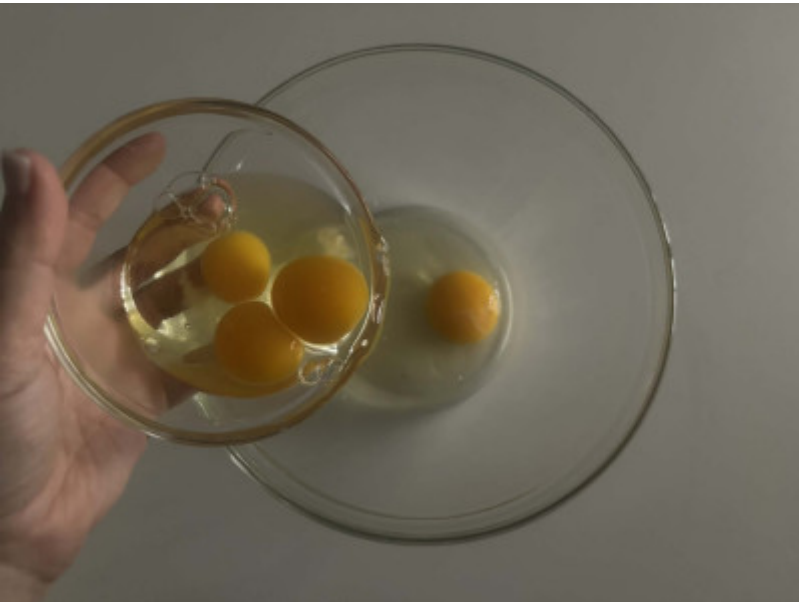
Dopo aver rimosso il picciolo, dividi la frutta in due parti: taglia circa **300 g di fragole a piccoli pezzetti** e riduci i restanti **200 g a spicchi più grandi**. Tienile da parte, pronte per essere utilizzate tra pochi minuti.





**2** In una ciotola capiente, versa le **uova intere** e aggiungi lo **zucchero**. Inizia a lavorare il composto utilizzando le **fruste elettriche**.

Continua a montare per qualche minuto fino a quando otterrai un impasto **chiaro, gonfio e molto spumoso**: questo passaggio è il segreto per una base alta e soffice.

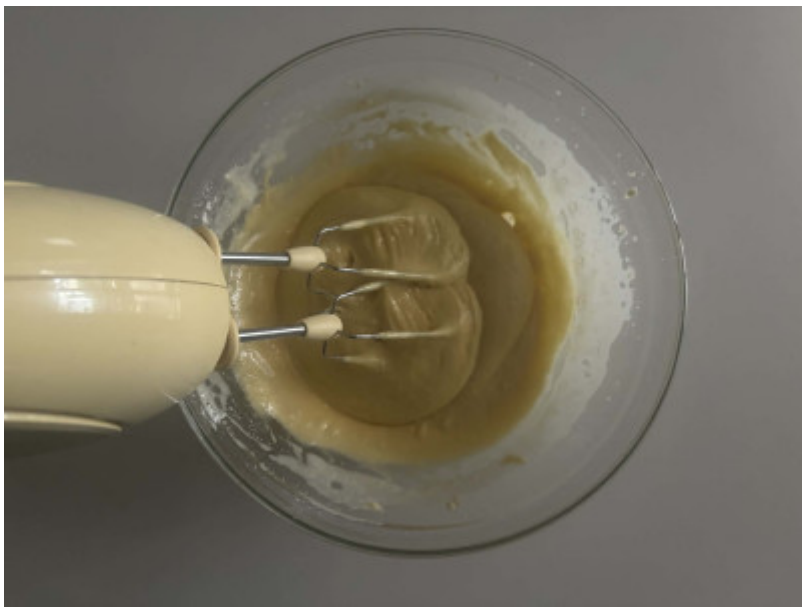




**3** Aggiungi la **farina** e continua a lavorare il composto con le **fruste elettriche**. Assicurati che la polvere venga incorporata completamente senza formare grumi.

Una volta che la farina sarà ben assorbita, versa anche il **latte** a filo, continuando a mescolare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.



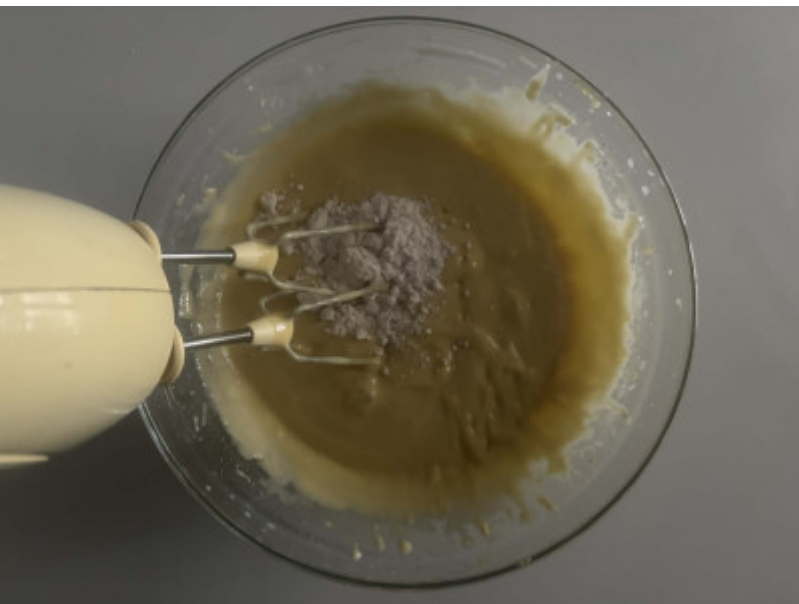


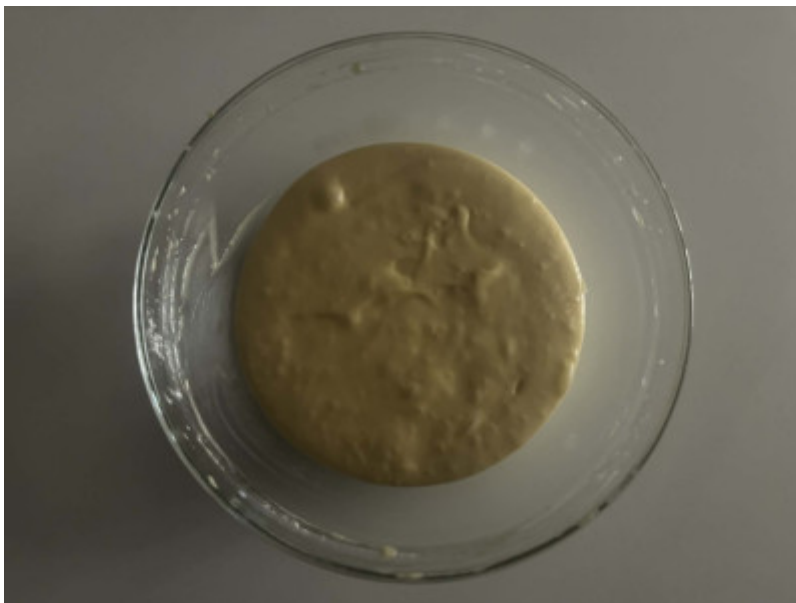
**4** Ora unisci l'olio di semi, la scorza grattugiata del limone, un pizzico di sale e, infine, il lievito

per dolci.

**Amalgama bene il tutto** con le fruste elettriche fino a ottenere un composto perfettamente uniforme e profumatissimo.







**5** Prendi lo **stampo da 24 cm** che hai precedentemente imburrito e infarinato. Versa al suo interno **metà del composto** e livellalo bene con una spatola per creare una base uniforme.

Ora passa alla farcitura: distribuisce sulla superficie **metà della crema pasticcera** a grosse cucchiariate e aggiungi tutti i **pezzetti di fragole** preparati all'inizio, cercando di coprire bene tutta l'area.





6 Ricopri la farcitura con il **restante composto** e livella la superficie con cura. Usa una

spatola o il dorso di un cucchiaio per distribuire l'impasto in modo omogeneo, coprendo bene lo strato interno.

Ultima la decorazione distribuendo la **crema pasticcera** rimasta a grosse cucchiaiate e adagiando sulla superficie le **fragole tagliate a spicchi**. Questo tocco finale garantirà quell'effetto visivo cremoso e invitante tipico della torta nua.







**7** Inforna la teglia nel **binario centrale** e cuoci in **forno statico preriscaldato a 180°C** per circa **un'ora**. Ti consiglio di monitorare la cottura negli ultimi 10 minuti, poiché i tempi possono variare leggermente in base alle caratteristiche del tuo forno.

Sforna il dolce e lascialo **raffreddare completamente** prima di trasferirlo su un piatto da portata: questo passaggio è fondamentale per permettere alla crema di stabilizzarsi correttamente.

La tua **torta nua con le fragole** è finalmente pronta! Prima di servirla, aggiungi un tocco finale con una generosa spolverata di **zucchero a velo**.





# COME CONSERVARE LA TORTA NUA ALLE FRAGOLE: I SEGRETI PER

Dato che questa torta contiene **crema pasticcera** e **fragole fresche**, la corretta conservazione è fondamentale. Se l'ambiente è fresco, puoi tenerla a temperatura ambiente per circa **12-24 ore** sotto una campana di vetro.

Per una conservazione più lunga, o se le temperature in casa sono elevate, ti consiglio vivamente di riporla in **frigorifero**. In questo modo si manterrà perfetta fino a **3 giorni**. Ricorda di estrarla dal frigo circa 15-20 minuti prima di servirla per farle riacquistare tutta la sua **soffice consistenza**.

Ti sconsiglio invece la conservazione in freezer: la **torta nua alle fragole non si presta ad essere congelata**, poiché la struttura della crema e della frutta fresca cambierebbe troppo una volta scongelata, perdendo la sua tipica cremosità.

## I SEGRETI DELLO CHEF PER UNA TORTA NUA PERFETTA

Per ottenere un risultato professionale, assicurati che **uova e latte siano a temperatura ambiente** prima di iniziare. Questo permette agli ingredienti di amalgamarsi meglio, creando un'emulsione stabile che sosterrà il peso della crema in cottura.

Un trucco fondamentale riguarda la **consistenza della crema pasticcera**: deve essere ben soda e completamente fredda quando la aggiungi all'impasto. Se la crema è troppo fluida o ancora tiepida, tenderà a scivolare sul fondo della teglia invece di restare sospesa, perdendo il tipico effetto a nuvola.

---

### Variante veloce: Crema pasticcera al microonde

Se hai poco tempo, puoi preparare la farcitura in pochi minuti. In una ciotola adatta al microonde, mescola 2 tuorli con 50 g di zucchero e 20 g di amido di mais. Versa a filo 250

ml di latte caldo e cuoci alla massima potenza per 30 secondi alla volta, mescolando con una frusta tra un intervallo e l'altro fino a densità desiderata. È il metodo più rapido per non rinunciare alla cremosità fatta in casa.