



TORTE E CROSTATE

Pan di Spagna con yogurt e fragole



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
50 MIN



TEMPO DI COTTURA
10 MIN



CALORIE
590K

NOTE
4 ORE DI RIPOSO

INGREDIENTI

2 dischi di Pan di Spagna pronti

PER LA FARCITURA

400 g di Yogurt greco

300 g di Fragole

250 ml di Panna fresca

150 g di Formaggio spalmabile

100 g di Zucchero semolato

2 cucchiaini di Zucchero a velo

PER LA BAGNA

5 cl di Maraschino

50 g di Zucchero semolato

200 ml di Acqua

PER LA DECORAZIONE

100 g di Cioccolato bianco

Fragole

Petali di rosa

Preparazione

- Mettete la tavoletta di cioccolato bianco in freezer.
- Mondate le fragole, lavatele, togliete il picciolo e asciugatele. Tagliatele a cubetti e trasferitele in un colino, appoggiatele su una ciotola e trasferitele in frigo per 2 ore.
- Preparate la bagna. In un pentolino lasciate sobbollire a fuoco basso l'acqua con lo zucchero semolato e il liquore per circa 10 minuti, finché otterrete uno sciroppo non troppo denso. Spegnete e fate raffreddare.
- Preparate la farcitura. Con le fruste elettriche montate la panna ben ferma; verso la fine aggiungete lo zucchero a velo setacciato e riponete la panna in frigo, in modo che non si smonti.
- In una ciotola capiente versate lo yogurt e il formaggio cremoso. Unite lo zucchero e lavorate con le fruste elettriche, in modo da far sciogliere lo zucchero e ottenere una crema soffice e morbida. Aggiungete la panna montata e mescolate con una spatola, dal basso verso l'alto in modo da non farla smontare.
- Mettete 1/3 del composto in una ciotola, copritelo con la pellicola e trasferitelo subito in frigo.
- Aggiungete le fragole preparate al resto della farcitura, sempre lavorando molto delicatamente con la spatola.
- Inumidite un disco di pan di Spagna con metà dose di bagna; poi versatevi sopra circa metà dose della crema con le fragole e livellatela con una spatola.
- Adagiatevi sopra l'altro disco di pan di Spagna, inumiditelo con la bagna avanzata e formate un altro strato con la crema alle fragole avanzata, livellando la superficie.
- Spalmate la crema senza fragole messa da parte sul bordo della torta, poi mettetela in frigo per mezzora.
- Grattugiate il cioccolato bianco freddo in una ciotola, aggiungete i petali di rosa che avrete sbriciolato a parte, e mescolate. Decorate con questa granella i bordi e la superficie della torta e completate con qualche fragola fresca. Lasciate riposare il dolce in frigo per 4 ore, quindi servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Potete preparare in anticipo una [base per la bagna](#), un liquido zuccherino aromatizzato alla frutta o al liquore che serve per ammorbidire e insaporire la base del pan di Spagna.