



TORTE E CROSTATE

Torta farcita alle fragole



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

45 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

640K

NOTE

4 ORE DI RIPOSO

INGREDIENTI

2 dischi di Pan di Spagna pronti

PER LO SCIROPPO

50 g di Zucchero semolato

5 cl di Rum bianco

200 ml di Acqua

PER LA FARCITURA

400 ml di Latte

100 g di Zucchero a velo

40 g di Amido di mais (maizena)

400 ml di Panna fresca

1 cucchiaino di Estratto di vaniglia

300 g di Fragole

PER LA MARMELLATA

400 g di Marmellata di arance

2 cucchiaini di Cointreau

PER DECORARE

Riccioli di cioccolato al latte

Preparazione

- Preparate lo sciroppo. Fate bollire l'acqua con lo zucchero semolato e il liquore per 5 minuti e a fuoco basso, finché otterrete uno sciroppo non troppo denso. Spegnete e fate raffreddare.
- Lavate le fragole, asciugatele, eliminate il picciolo e mettetele da parte.
- Dedicatevi alla farcitura. Ponete l'amido di mais in una pentola, setacciatevi lo zucchero a velo e versate a filo il latte freddo, mescolando con una frusta a mano. Portate a ebollizione leggera e unite l'estratto di vaniglia; fate cuocere a fiamma bassa per qualche minuto, sempre meschiando finché si sarà addensata. Fate raffreddare.
- Montate la panna con le fruste elettriche, poi aggiungetene 2 cucchiaini alla crema fredda, mescolando bene. Unite il resto della panna poco alla volta e girando la frusta a mano dal basso verso l'alto senza smontarla. Mettetene da parte circa 2/3, aggiungete al resto le fragole preparate e poi mettete tutto in frigo.
- Frullate con il mixer la marmellata di arance e mescolatevi il Cointreau.
- Ritagliate i dischi di pan di Spagna in modo da ottenere due cerchi di 20 cm di diametro. Tagliateli ulteriormente in due così da ottenere quattro dischi.
- Foderate il fondo e le pareti di una teglia a cerniera (diametro di 20 cm) con carta da forno, appoggiatevi un disco di pan di Spagna inumidito con $\frac{1}{4}$ circa dello sciroppo. Spalmatevi metà dose di marmellata preparata e poi create uno strato con metà dose di crema senza fragole. Appoggiatevi un altro disco di pan di Spagna (sempre inumidito) e procedete con uno strato di crema con le fragole. Adagiate il terzo disco inumidito e versate la crema rimasta.
- Bagnate l'ultimo disco di pan di Spagna con lo sciroppo avanzato, spalmatevi il resto della marmellata e poi ribaltatelo delicatamente sullo strato di crema. Lasciate riposare il dolce in frigo per 4 ore.
- Quando è il momento di servire, appoggiate il vassoio a rovescio sullo stampo e ribaltatelo con un movimento deciso sfilando poi la teglia. Decorate la torta con dei riccioli di cioccolato e servitela dopo una decina di minuti.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Potete spalmare della marmellata sulla superficie della vostra torta, decorando poi con fettine di fragole e fiocchetti di panna montata.