

# Torta di fragole



## ingredienti

### *per il pan di Spagna*

150 g di zucchero  
100 g di farina  
4 uova  
un pizzico di sale  
qualche goccia di aroma di limone  
(o scorza grattugiata)  
qualche goccia di essenza di  
vaniglia

### *per la bagna*

il succo di due limoni

un cucchiaino raso di zucchero

### *per la farcia*

500 g di fragole  
375 g di mascarpone  
3 uova  
3 cucchiaini di zucchero

### *per la finitura*

200 ml di panna montata  
un cucchiaino raso di zucchero  
3 biscotti Digestive

## PREPARAZIONE

40 min

## COTTURA

40 min

## TEMPO TOTALE

1 ora 20 min

## procedimento

tortiera ø 20 cm

Preparare il pan di Spagna in una tortiera da 20 cm, secondo le indicazioni fornite nell'articolo dedicato. Lasciare raffreddare completamente. Quando sarà perfettamente freddo, con un coltello affilato tagliare orizzontalmente il pan di Spagna ricavando 3 dischi di analogo spessore.

Preparare la farcia. Lavare e mondare le fragole; tenere da parte qualche fragola per la decorazione, tagliare in due le fragole rimanenti e affettarle a fette sottili. In una ciotola, montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara e spumosa, quindi incorporare il mascarpone. Unire le fragole e mescolare delicatamente per distribuirle in modo omogeneo.

Preparare una bagna semplicissima e analcolica diluendo il succo di limone con metà volume d'acqua e lo zucchero, quindi bagnare i dischi di pan di Spagna distribuendo la bagna sui lati che saranno a contatto con la crema.

Assemblare quindi la torta di fragole, disponendo un disco di pan di Spagna, metà della crema di mascarpone e fragole preparata in precedenza, un altro disco, la metà rimanente della crema e coprire con l'ultimo disco di pan di Spagna. Montare molto bene la panna insieme allo zucchero, quindi, con l'aiuto di una spatola, ricoprire la torta sulla sommità e ai lati, lisciandola il più possibile.

Tritare finemente i biscotti Digestive e applicare il trito sui lati della torta: questo aiuterà a minimizzare eventuali imperfezioni e donerà una consistenza particolare e gradevole alla panna. Tagliare longitudinalmente le fragole tenute da parte per la decorazione e disporle a raggiera sulla torta. Trasferire la torta in frigorifero e consumare fresca.