Torta Panna, Fragole e Crema Pasticcera – I dolci di Flavia

Per rendere la torta facile facile potreste prendere il pan di Spagna già pronto

Per il pan di Spagna di 22-24cm:

6 uova

150g di zucchero

6 cucchiai di acqua bollente

300g farina

1 bustina di vanillina o scorza di limone grattugiata

1 bustina di lievito (non ci andrebbe lo so ma se siete insicuri come me e temete che le uova non siano montate a dovere,fatelo sarà il vostro segreto).

Montate per almeno 15 minuti con sbattitore elettrico fino ad avere un composto chiaro e molto spumoso (quindi ben areato), aggiungete i cucchiai di acqua bollente, la farina setacciata con vanillina e lievito continuando a montare. Rivestite lo stampo di carta forno e cuocere a 180° C per 35 minuti.

Per tagliare il pan di Spagna quando sarà raffreddato io ho

scoperto un utensile zenker che ha le guide per tagliare che è molto comodo. Se non lo avete, e siete alle prime armi, potreste valutare di creare 2 e non 3 dischi semplificando il lavoro e creando solo uno strato di farcitura.

Per la crema:

2 uova

100g di zucchero

500ml latte intero

scorza grattugiata di un limone

1 fiala di aroma alla vaniglia

35g di maizena

Per decorare e farcire:

500ml panna fresca da montare

300g fragole

Lavate e tagliate le fragole a pezzetti tenendone da parte alcune in base alla decorazione che avete in mente. Mettete a macerarle in zucchero e succo di limone allungato con un po' di acqua.

Per la crema: mettete in un pentolino a fuoco basso il latte con la fiala di vaniglia.

In una ciotola montate uova e zucchero, aggiungete la scorza di limone grattugiata.

Unite il latte tiepido al composto e rimettete su fuoco basso, mescolando continuamente finché non si addensa. Lasciate raffreddare.

Montate intanto la panna con un cucchiaio di zucchero a velo.

Ora si assembla il tutto:

Bagnate ogni disco di pan di Spagna con il succo delle fragole e create i due strati di farcitura dividendo in due parti uguali la crema in cui aggiungerete i pezzetti di fragole. Quindi avremo: pan di Spagna, bagna, crema, pezzetti di fragole (lasciate un piccolo bordo vuoto in modo che schiacciando il pan di Spagna sopra, non debordi la crema). Al terzo strato di pan di Spagna bagnerete solo con la bagna e poi ricoprire tutta la torta con uno strato di panna montata. Infine decorate con ciuffi di panna usando la *sac à poche* e con pezzi di fragole seguendo la vostra fantasia.

Vai alla prossima ricetta

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da qui o trovarle raccolte qui