

Torta panna e fragole (1°)

In occasione del compleanno di un nostro carissimo amico e sapendo quanto pazzo lui vada per le torte "*panna montata e fragole*", di certo non potevo non rendervi partecipi di questa semplice e buonissima creazione.

Di torte di questo tipo ne esistono molte. Questa è la prima versione che vi propongo.

La base:

Ingredienti per il pan di spagna:

- 150 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 75 grammi di farina 00
- 75 grammi di fecola di patate
- 6 uova
- una bustina di lievito per torte
- aroma alla fragola (un cucchiaino)
- un pizzico di sale

Procedimento:

Iniziate dalle uova separando i rossi dai bianchi (i tuorli dagli albumi) in due ciotole distinte.

Versate lo zucchero: 2/3 nei tuorli e 1/3 negli albumi.

Iniziate a montare a velocità media gli albumi con lo zucchero ed il pizzico di sale possibilmente utilizzando un robot da cucina. In mancanza di esso potete utilizzare la frusta elettrica. Ricordate che gli albumi devono essere montati a neve lucida (non ferma).

Dopodiché nell'altra ciotola sbattete con la frusta elettrica i tuorli con lo zucchero ottenendo un composto spumoso, e aggiungendo l'aroma che preferite (vaniglia, arancia, limone, liquore maraschino, ecc...).

Incorporate il composto di tuorli, zucchero e aroma sopra gli albumi montati in precedenza e, aiutandovi con una spatola, mescolate dal basso verso l'alto amalgamando tutto per bene.

Setacciate le polveri, cioè la farina e la fecola di patate, ed incorporatele un pò per volta al composto di uova cercando con delicatezza e sempre dal basso verso l'alto di amalgamare bene il tutto.

Prendete una teglia da 21 cm di diametro, inburratela ed infarinatela oppure utilizzate della carta da forno sul fondo, versarvi il composto senza livellarlo con la spatola per evitare di eliminare le bolle.

Infine infornate a 180°C nel forno statico preriscaldato per circa 40 minuti.

La farcitura e la copertura:

Per la farcitura ho utilizzato la crema pasticcera con l'utilizzo dell'estratto puro di vaniglia con semi (pertanto in questa versione non ho utilizzato la scorza del limone né la vanillina). Dopodiché per bagnare il pan di Spagna ho utilizzato il Maraschino ed infine farcito con le fragole a pezzettini.

Ingredienti per la farcitura e la copertura:

- crema pasticcera (vedere ricetta QUI)
- un cestino di fragole
- bagna al Maraschino (per le bagne seguire le indicazioni QUI)
- 400 ml panna da montare
- 1 cucchiaino di zucchero a velo
- 2 bustine di PannaFix

Procedimento:

Una volta che il pan di Spagna si è raffreddato dividetelo in tre dischi. Bagnate il pan di Spagna con la bagna al

Maraschino. Versate sopra ad ogni disco la crema pasticcera utilizzando una sac à poche ed infine le fragole a pezzettini, fino a ricomporre la torta.

Adesso versate la panna liquida da montare in un contenitore abbastanza alto ed iniziate a montarla con delle fruste elettriche. Verso metà montatura aggiungete le due bustine di pannafix e continuate a montare fino alla consistenza tipica della panna montata (ben ferma e soda). Infine aggiungetegli lo zucchero a velo.

Ricoprite il pan di spagna con la panna montata aiutandovi con la spatola. Dopodiché attorno alla torta con l'uso della sac à poche fate delle strisce di panna montata. Infine sopra la torta formate dei fiocchi lasciando lo spazio tra un fiocco e l'altro poiché andranno successivamente inseriti i fiocchetti di ghiaccia rossa alla fragola.

Ponete la torta in frigorifero.

Per le decorazioni finali:

Per la **ghiaccia** potete vedere la ricetta cliccando QUI. In questa versione ho versato nella ghiaccia qualche goccia di aroma alla fragola ed il colorante rosso per colorarla.

Nota bene: per creare le decorazioni finali di ghiaccia (scritte e fiocchetti) ho utilizzato la sac à poche e un beccuccio con foro tondo (2/3 mm). Le scritte e le vostre fantasie andranno prima create su un vassoio dove avrete adagiato una carta da forno e lasciate asciugare in un luogo asciutto per almeno due ore (ricordate nel frattempo di tenere la torta nel frigorifero). La ghiaccia si indurrà e potrà essere staccata dalla carta da forno (controllate sempre il tempo di attesa in quanto potrebbe impiegarsi di più rispetto all'ambiente dove viene lasciata ad asciugare).

E' estremamente importante: le decorazioni in ghiaccia reale (una volta indurita) andranno posizionate sulla panna montata

solamente qualche minuto prima di servire la torta, in quanto a contatto con la panna, che è un elemento umido/bagnato, potrebbe sbavare e scolorare rovinando così la vostra creazione (design).

...

“Semplice semplice... una torta di pochi elementi che stupisce chiunque la provi”

Charles