



Torta cioccolato e fragole

Ingredienti

150 gr. di farina

3 uova

75 gr. di burro

150 gr. di zucchero

3 cucchiaini di cacao amaro

mezzo bicchiere di latte

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito

Per la mousse alle fragole

400 gr. di fragole

150 gr. di zucchero

500 gr. di panna da montare

7 fogli colla di pesce

aroma alla fragola (facoltativo)

Montare a neve gli albumi, lavorare i tuorli con lo zucchero e il burro, aggiungere il cacao, la vanillina e la farina alternata al latte, infine il lievito e le chiare montate.

Imburrare uno stampo a cerniera, e cuocere in forno a 180 gradi per circa 20 minuti.

Far raffreddare e nel frattempo preparare la mousse: schiacciare grossolanamente le fragole ed unirle alla panna montata insieme allo zucchero ed all'aroma di fragole. Se le fragole sono molto saporite non serve, altrimenti ci sta proprio bene. Io lo trovo al supermercato in fiale, tipo quelle delle punture!!

Ammollare la gelatina in acqua fredda, strizzarla e metterla a sciogliere in un pentolino, a fuoco dolce. Unirla alla panna e fragole mescolando dal basso verso alto per non far smontare il composto.

Quando la torta è fredda, dividerla a metà. Usare lo stampo a cerniera che si è usato per la cottura, foderarlo di un doppio strato di alluminio (la torta, cuocendo, si "restringe", quindi per evitare che la mousse coli, meglio premunirsi). Si può usare anche un anello in alluminio.

Adagiare sul fondo il primo strato di torta al cioccolato, mettere la metà della mousse, l'altro strato di torta e ancora mousse. Mettere in frigo per almeno 4 o 5 ore e poi sformare con cautela. Se la crema ha un po' coperto il cioccolato, raschiarla via con un coltello, così da avere un contrasto ben nitido. Decorare con fragole intere.