



## Torta con crema alle fragole

### **Ingredienti**

Ingredienti per la base:

- 4 uova
- 100 g di zucchero
- 4 cucchiaini di latte in polvere
- 2 cucchiaini di miele
- 60 g di burro
- 1 busta di lievito per dolci
- 200 g di farina
- 1 pizzico di sale

Ingredienti per la crema:

- 4 albumi
- 500 g di fragole
- 200 g di panna da montare
- 8 cucchiaini di zucchero
- 9 g gelatina

Per la base:

separare i tuorli dagli albumi; si montano bene gli albumi a neve e alla fine si aggiunge lo zucchero e si continua a sbattere ancora 3-4 minuti (con il mix).

Separatamente si mescolano tutti gli altri ingredienti rimasti (tranne la farina) e poi si aggiunge l'albume mescolando lentamente dal basso verso l'alto. Si aggiunge gradualmente la farina. Si divide la composizione in due parti, e si cuociono (in una teglia rivestita con carta da forno).

Per la crema:

schacciare le fragole per ottenerne il succo, separatamente si montano gli albumi a neve quindi aggiungere lo zucchero, si mette in una ciotola a bagnomaria e si mescola ancora finché gli albumi si induriscono, quindi aggiungere il succo di fragola e mescolare fino a quando la composizione diventa un po' calda, non bollente.

Separatamente la gelatina si scioglie in 50 ml di acqua in microonde, quando è sciolta si aggiungono ancora 50 ml di acqua fredda, si aggiungono sopra gli albumi e poi anche la panna montata.

In una teglia rivestita con la pellicola si mette il primo strato di Pan di Spagna realizzato poi tutta la crema e poi il secondo strato di Pan di Spagna, si mette nel frigo per circa 3 ore.

Si capovolge su un piatto e si decora a piacere.

Ricetta di [YAYA6](#)