

IL GIUSTO GUSTO ... a cura di D. Distasi

TORTA SPUMOSA DI FRAGOLE



INGREDIENTI

PER LA BASE

- 200 gr di biscotti secchi
- 80 gr di burro

PER LA FARCIA

- 750 gr di fragole
- 500 gr di panna
- 600 ml di latte
- 5 tuorli
- 180 gr di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 bustina di gelatina per pasticceria
- 16 gr di gelatina in fogli

Questa torta spumosa alle fragole è una preparazione fresca, non troppo dolce e con una piacevole nota leggermente acida.

PROCEDIMENTO

Per la base, macinate finemente i biscotti e impastateli con il burro fuso raffreddato.

Imburrate il fondo di una tortiera a cerniera mobile da 26 cm e rivestitelo uniformemente con il composto preparato, livellandolo. Passate in frigorifero a riposare per qualche ora.

Lavate e tagliate a pezzetti 500 gr di fragole e frullatele con 80 gr di zucchero a velo e il succo di limone. Passate al colino fine.

Ammollate la gelatina in acqua fredda. Scaldate il latte e versatelo sui tuorli sbattuti con lo zucchero. Versate il tutto in una casseruola e cuocete a fuoco medio mescolando con la frusta. Portate al limite dell'ebollizione, incorporate la gelatina strizzata, mescolate bene e togliete dal fuoco. Unite la purea di fragole e amalgamate bene il tutto. Lasciate raffreddare la crema in frigorifero, mescolando di tanto in tanto.

Montate la panna ben ferma a metà e disponetene alcune a raggiera lungo il bordo interno della tortiera. Versate la crema alle fragole nella tortiera e passate in frigo a consolidare (almeno 5/6 ore).

Quando la torta è completamente fredda preparate la gelatina di copertura seguendo le istruzioni della busta.

Guarnite la superficie con i pezzi di fragola rimasti e velate la torta con la gelatina prima che si rapprenda.

Lasciate in frigo ancora un'ora, poi liberate la torta, trasferitela sul piatto da portata e servitela a fette.