



Ricetta per Torta cuore di fragole



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 120 min

Una torta ideale per la festa della Mamma e San Valentino.

Ingredienti:

- 180 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo o farina per TORTE
- 180 g zucchero
- 6 uova
- i semi di mezza bacca di vaniglia oppure una bustina di zucchero vanigliato
- a piacere la scorza grattugiata di mezzo limone non trattato

Per la crema:

- 250 ml panna da montare
- 100 g cioccolato bianco
- 500 g fragole

Preparazione:

Aggiungere il cioccolato spezzettato alla panna a farlo sciogliere a fuoco dolce. Dopo il raffreddamento lasciare in frigorifero per una notte.

Battere a neve ferma gli albumi. In un'altra ciotola con uno sbattitore elettrico montare i tuorli, lo zucchero e gli aromi fino a ottenere un composto molto spumoso. Incorporare con molta delicatezza la farina setacciata e gli albumi montati. Mettere l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata o coperta con carta da forno e infornare nel forno preriscaldato. Si può cuocere il dolce anche su una placca.

Tempo di cottura:

ca. 50 min. a 170-180°C (sulla placca il tempo si riduce)

In forno termoventilato la temperatura e il tempo di cottura devono essere adattati.

Proseguimento:

Dopo il raffreddamento ritagliare il dolce a forma di cuore. Montare la panna, corire la torta con la crema ottenuta e adagiare le fragole che avrete precedentemente tagliate a metà.

Qualora si preferisca la cottura sulla placca, è consigliabile farcire i due strati con marmellata di fragole.