



TORTA TIRAMISU' ALLE FRAGOLE

Ingredienti

Per il pan di spagna:

150 gr di tuorli d'uovo
250 gr di uova
210 gr di zucchero
10 gr di aceto bianco
180 gr di farina 00
50 gr di fecola di patate

Per lo sciroppo alle fragole:

300 gr di fragole frullate e setacciate
250 gr di zucchero
250 gr di acqua

Per la crema:

250 gr di mascarpone
250 gr di panna fresca
90 gr di tuorli d'uovo
150 gr di zucchero
50 gr di acqua
1 bacca di vaniglia

1 cestino di fragole fresche
Cioccolato fondente

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero e l'aceto e poco per volta i tuorli in fase di lavorazione, setacciare la farina e la fecola, incorporare il tutto con una spatola. Cottura 180°c per un tempo di 18/20 minuti.

In un pentolino unire lo zucchero e l'acqua, quando si sarà sciolto lo zucchero, spegnere ed unire il succo delle fragole.

Per la crema: portare acqua e zucchero a 121°, versare sui tuorli d'uovo mentre stanno montando, montare fino ad ottenere un composto spumoso e farlo raffreddare. Montare insieme mascarpone e panna ed amalgamarli alla montata di uova.

Tagliare a fette sottili e regolari il pan di spagna.

Adagiare sul fondo dello stampo da colomba un primo strato di pan di spagna, bagnarlo con lo sciroppo alle fragole, distribuire la crema al mascarpone ed alcune fragole tagliate a cubetti. Appoggiare un altro disco di pan di spagna e continuare, alternando gli strati. Terminare con la crema.

Porre il frigo per un paio di ore; servire spolverizzando con scaglie di cioccolato fondente.