

Torta con le fragole

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 03 Ottobre 2011 08:34 - Ultimo aggiornamento Lunedì 03 Ottobre 2011 08:44

Torta alla fragola

Pan di Spagna, crema e fragole, pochi e semplici ingredienti per ottenere una torta buona e adatta per un compleanno, una ricorrenza o come spuntino goloso. Per quanto riguarda la preparazione della crema e dal pan di Spagna possiamo seguire le ricette indicate nelle [preparazioni di base](#), oppure comprarli già fatti se non abbiamo sufficiente tempo.



Ingredienti: pan di Spagna, mezzo kilo di fragole, 50 gr di zucchero, mezzo litro di crema pasticcera, 250 gr di panna montata, un bicchierino di rum, 6 arance succose, piccole meringhe.

Preparazione: lavare le fragole e cuocerle in padella con lo zucchero fino ad ottenere una "marmellata". Spremere le arance e unire il rum. Preparare tre dischi di pan di Spagna e bagnarli con il succo appena preparato. Prendere il primo disco, farcirlo con la crema, sovrapporre il secondo, farcirlo con la panna e una parte delle meringhe spezzettate e quindi unire il terzo. Sopra quest'ultimo versare il composto di fragole e quindi decorare, se lo desideriamo, con panna montata e le restanti meringhe. Servire freddo.