

Torta fragole e cioccolato



PAN DI SPAGNA AL CACAO

500 g uova fresche
300 g zucchero
250 g farina Pan di Spagna
50 g cacao amaro

Procedimento

Montare uova e zucchero, a mano unire le farine precedentemente setacciate. Disporre su teglia con carta da forno e cerchi di acciaio. Cuocere a 175°C per 25/30 minuti.

CREMA AL CIOCCOLATO

500 g latte
100 g panna
60 g tuorlo
75 g zucchero
35 g amido di riso
225 g cioccolato fondente

Procedimento

Mettere latte e panna a bollire, unirvi i restanti ingredienti miscelati tra di solo e poi il cioccolato come ultimo, continuare a mescolare sul fuoco fino ad addensamento desiderato.

Torta fragole e cioccolato



CREMA DIPLOMATICA AL CIOCCOLATO

500 g crema la cioccolato
500 g panna montata
30 g massa di gelatina

Procedimento

Ammorbidire la crema pasticcera con la frusta, montare la panna sciogliere la gelatina ed unirvi un po' di crema pasticcera, unirla poi alla restante crema e delicatamente unirvi la panna montata.

COMPOSTA DI FRAGOLE

1 kg fragole a dadini
500 g zucchero

Portare a bollore e conservare in frigo

Montaggio

Tagliare il pan di Spagna in due strati, bagnare con una bagna e stratificare crema la cioccolato, composta di fragole e crema diplomatica la cioccolato. Tagliare delle fragole fresche per la decorazione.