

TORTA DI CREMA CHANTILLY E FRAGOLE

Ingredienti per 6/8 persone

- 1 pan di Spagna per lo sciroppo
- 50 g di zucchero
- 1 bicchierino di liquore (a scelta) per la crema
- 300 ml di panna
- 25 g di zucchero
- 1 bicchierino di liquore (a scelta)
- 1 cestino di fragole



Preparazione

Per preparare lo sciroppo, rovesciate in un pentolino lo zucchero e una sufficiente quantità di acqua. Mettete sul fuoco moderato e portate a ebollizione. Spengnete il fuoco. Quando lo sciroppo si è raffreddato, incorporate il liquore e mescolate.

Tagliate il pan di Spagna in due parti nel senso dell'altezza.

Spennellate accuratamente con lo sciroppo le due facce tagliate (ovviamente, quelle interne). Mettete in una terrina la panna, lo zucchero e il liquore. Montate la crema Chantilly unendo gli ingredienti, poi spalmatela sul primo strato di pan di Spagna.

Disponete sopra il primo strato del pan di Spagna più della metà delle fragole che avrete pulito, lavato e asciugato, quindi ricopritele ancora con la crema Chantilly. Appoggiate il secondo strato di pan di Spagna.

Ricoprite il secondo pezzo di pan di Spagna con altra crema Chantilly. Montate di nuovo la crema rimasta, quindi trasferitela in una sacca da pasticciere col beccuccio a stella.

Decorate la torta secondo la vostra fantasia e guarnitela con le ultime fragole, alle quali avrete lasciato attaccato le foglioline e il gambo. Portate in tavola e gustate.