

TORTA DI FRAGOLE

Ingredienti

- panna montata
- fragole
- altri frutti di bosco
- per il pan di Spagna:
 - 100 g di farina
 - 8 uova
 - 250 g di zucchero
 - 75 g di fecola
 - 50 g di burro
 - limone
 - zucchero vanigliato
 - un pizzico di sale



Preparazione

Battete le uova insieme con lo zucchero e la scorza grattugiata di mezzo limone.

Fate cuocere a bagnomaria continuando a battere finché il composto diventa ben spumoso poi mescolate finché assume una consistenza compatta.

Setacciate insieme farina e fecola, versate a pioggia incorporando bene alla crema e aggiungete il burro fuso.

Mescolate, versate in una tortiera imburrata e infarinata e cuocete a forno moderato per circa 40 minuti.

Decorate il dolce, raffreddato, al momento di servirlo con panna montata e le fragole o altri frutti di bosco. Potete anche farcirlo con crema.