

heute gibt es...

## Torta di fragole al mascarpone



### **Ingredienti**(Per una teglia a cerniera 20er)

#### **Per il pan di Spagna:**

- 2 uova
- 2 cucchiaini d'acqua calda
- Zucchero 125g
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- di farina 75g
- 25g di maizena
- 1 cucchiaino di lievito in polvere

#### **Per la crema:**

- 200g Mascarpone
- 160g di yogurt
- zucchero 30g
- 1 pizzico di vaniglia terra
- 180g fragole

#### **Per la decorazione:**

- Scena 200ml
- 200g fragole (a seconda delle dimensioni)

### **Preparazione:**

#### **Pan di Spagna:**

1. Forno a 160 ° C (circolazione) preriscaldamento.
2. Sbattere le uova con l'acqua calda fino a schiumoso.
3. Zucchero e lo zucchero vanigliato gradualmente mescolare.
4. Mescolare la farina, amido di mais e il lievito, aggiungete il composto di uova e sette con una frusta.
5. Impasto in uno stampo a cerniera poi 20er imburrato e infarinato e cuocere per circa 30 minuti.  
Suggerimento: Controlli con un bastone di legno e vedere se l'impasto dopo tempo è davvero attraverso.
6. Trascorso il tempo di cottura per prendere la parola dal forno, pochi minuti più tardi per togliere dalla padella e lasciate raffreddare completamente.
7. tagliare appena prima usando la spugna orizzontalmente in due parti.

#### **Crema:**

1. Mascarpone, yogurt, lo zucchero e la vaniglia miscela macinata in una massa omogenea.
2. Lavare le fragole, pulito, tagliato in piccoli pezzi e piegare nella crema.
3. Stendere la crema uniformemente sul livello inferiore, e quindi coprire con il secondo piano.

abbellimento:

1. Montare la panna e la torta in modo uniforme "rifornire".
2. Le fragole tagliate a fette sottili e dal bordo verso l'interno nel cerchio "imbricated" Disporre in modo che la torta dall'alto appare come un fiore. Qui si può dare libero sfogo alla sua creatività.