

Naked cake alle fragole e vaniglia

circa 12 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

200 g di burro o di margarina
ammorbidito
200 g di zucchero
2 c. da tè Estratto di vaniglia Bourbon
Dr. Oetker
0.5 c. da tè di sale
4 uova
200 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Per bagnare:

1.5 dl d'acqua
125 g di zucchero

Ripieno alle fragole:

250 g di fragole
1 busta di Gelatina chiara Dr. Oetker
2 c. da tavola zucchero

Crema al burro:

100 g di burro ammorbidito
100 g di zucchero a velo
50 g di panna
circa 1 c. da tè Estratto di vaniglia
Bourbon Dr. Oetker

Decorazione di fragole:

circa 300 g di fragole
di zucchero a velo

1 Preparazione:

Imburrare **due stampi apribili (Ø 20 cm)** e rivestirli con della carta da forno. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Impasto:

In una terrina, lavorare il burro o la margarina con uno sbattitore (fruste) fino a ottenere un composto morbido. Incorporare lentamente lo zucchero, l'estratto di vaniglia e il sale fino a ottenere un composto compatto. Incorporare un uovo alla volta mescolando alla velocità massima per ca. 1/2 min. Unire la farina e il lievito e mescolarli brevemente a velocità minima. Distribuire uniformemente l'impasto nei due stampi apribili, livellare bene e infornare gli stampi sulla griglia.

Scanalatura: scanalatura inferiore

Tempo di cottura: circa 30 Minuti

3 Per bagnare:

Portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero in un pentolino e cuocere finché lo zucchero non si sarà sciolto. Far raffreddare brevemente.

Dopo la cottura, disporre i dischi così ottenuti su una griglia per dolci e spennellare **subito** con la bagna in maniera uniforme. Lasciar raffreddare i dischi nello stampo, dopodiché aprirlo e rimuoverlo. Avvolgere i dischi d'impasto con la pellicola trasparente e lasciarli imbire per almeno 4 ore, meglio se per tutta la notte.

④ Ripieno alle fragole:

Lavare, pulire e frullare le fragole. Mescolare la gelatina per torte con lo zucchero, dopodiché miscelare poco a poco con la purea di fragole. Portare il tutto a ebollizione mescolando. Disporre uno dei dischi su un vassoio e spalmarvi uno strato uniforme di purea di fragole calda. Lasciare raffreddare.

⑤ Crema al burro:

Versare il burro, lo zucchero a velo, la panna e l'estratto di vaniglia in una ciotola e montare con lo sbattitore (fruste). Distribuire sullo strato alle fragole e posizionarvi sopra il secondo disco.

⑥ Decorazione di fragole:

Lavare e pulire le fragole, a qualcuna lasciare le foglie. Tagliare alcune fragole a fettine, altre a forma di cuore e quelle con le foglioline a metà. Decorare la superficie della torta con le fragole. Riporre in frigorifero fino al momento di servire. Prima di servire, cospargere con lo zucchero a velo.

Consiglio

- Se si ha solo uno stampo apribile, è preferibile preparare prima metà dell'impasto e cuocere un disco di torta alla volta.