

Torta primaverile leggera alle fragole

circa 12 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

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

4 uova
80 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
80 g di farina
di Lievito Dr. Oetker

Ripieno:

350 g di fragole
10 fogli di Gelatina in fogli Dr. Oetker
2 dl di panna
500 g di yogurt
200 g di Philadelphia® (formaggio fresco doppia panna)
150 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 c. da tavola di succo di limone

Decorazione:

di Glassa bianca Dr. Oetker
150 g di fragole
pistacchi tritati

1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 24 cm) con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C

2 Impasto:

Per l'impasto, in una terrina mescolare le uova con lo sbattitore alla velocità massima, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere poco alla volta lo zucchero e lo zucchero vanillinato, mescolando per altri 2 minuti. Mischiare la farina e il lievito e incorporarli mescolando brevemente alla velocità minima.

Versare l'impasto nello stampo preparato in precedenza e cuocere per ca. 25 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 25 Minuti

Togliere dal forno. Estrarre il pan di Spagna dallo stampo e lasciarlo raffreddare. Dividere il pan di Spagna raffreddato in due parti in senso orizzontale.

Disporre il primo disco di pan di Spagna su un vassoio e posizionarvi attorno l'anello o il bordo dello stampo.

3 Ripieno:

Per il ripieno, lavare le fragole e tagliarle a dadini. Ammorbidire la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Montare la panna a neve ferma. Mescolare yogurt, Philadelphia®, zucchero, zucchero vanillinato e succo di limone. Sciogliere la gelatina come descritto sulla confezione e mescolarla con 4 c. da t. di composto allo yogurt, riscaldare di nuovo e unirla al resto del composto. Aggiungere lentamente la panna montata.

Distribuire la metà delle fragole sul fondo della torta lasciando libero 1 cm dal bordo. Cospargervi sopra la metà della crema. Sovrapporre il secondo disco premendo leggermente. Distribuire uniformemente la crema e le fragole restanti.
Riporre la torta in frigorifero per ca. 3 ore.

4 Decorazione:

Per la decorazione, far sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Lavare le fragole, asciugarle con la carta assorbente, immergerle a metà nella glassa, decorare con i pistacchi e lasciar indurire.

Staccare e rimuovere il bordo dello stampo. Decorare la torta con le fragole al cioccolato e cospargere con i pistacchi rimanenti.