

Delizia ai frutti di bosco

torta al cucchiaio per 7/8 persone

Ingredienti torta

| | | |
|------------------------------------|---|-----|
| Pan di Spagna (vedi pag. 237) | n | 1 |
| Crema mascarpone (vedi a lato) | n | 1 |
| Gran Marnier - cucchiai | n | 4 |
| Fragoloni maturi per decorazioni | g | 120 |
| Fragoloni maturi per la farcia | g | 130 |
| Grosse more mature per decorazioni | g | 100 |
| Zucchero per frutti di bosco | q | 6 |
| Panna da montare | g | 250 |
| Zucchero per dolcificare la panna | g | 25 |

Ingredienti crema mascarpone

| | | |
|----------------------------|---|-----|
| Tuorli d'uovo da 70/75 g | n | 4 |
| Zucchero velo fatto da voi | g | 90 |
| Sale pizzichi | n | 1 |
| Mascarpone | g | 200 |

Frullate tuorli, zucchero e un pizzico di sale. Unite poi lo zabaione ottenuto al mascarpone, un cucchiaio per volta, amalgamandolo lentamente fino ad ottenere una crema soffice e delicata.

1. Affettate (sottili!) 130 g. di fragole. Insieme alle more, spolverate di zucchero solo le rimanenti.
2. Preparate una crema mascarpone come da pag. 227 ma con gli ingredienti sopra citati.
3. Pennellate di Gran Marnier il Pan di Spagna poi farcitelo di crema mascarpone.
4. Solo al momento di servire montate la panna addolcendola poi con 25 g di zucchero a velo.
5. Servendovi della sacca o di una siringa decorate la torta sulla quale disporrete armoniosamente fragole e more.