

Delizia ai frutti di bosco

torta al cucchiaino per 7/8 persone

Ingredienti torta

Pan di Spagna (vedi pag. 237)	n	1
Crema mascarpone (vedi a lato)	n	1
Gran Marnier - cucchiaini	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 cucchiaino 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.