

Torta alle fragole con il succo di mela Elstar



Ingredienti:

2 uova
1 pizzico di sale
60 gr di zucchero
100 gr di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 cucchiaino di farina di mandorle
650 gr di fragole
1 limone
1 bustina di gelatina per torte
2 cucchiari di zucchero
230 gr di succo di mela di montagna Elstar
panna montata

Preparazione:

Mettere le uova, il pizzico di sale, lo zucchero e 2 cucchiari di acqua calda in una scodella. Sbattere tutto con il frullatore per 4 minuti fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungere la farina e il lievito con movimenti dall'alto verso il basso facendo attenzione a non sgonfiare la crema così ottenuta.

Coprire la tortiera (24 cm) con carta da forno e versarci dentro il composto. Livellare e cospargere con la farina di mandorle. Cuocere nel forno ad aria per circa 15 minuti ad una temperatura di 160°C.

Sfornare e lasciare raffreddare. Togliere la torta dalla tortiera e lasciare raffreddare nuovamente.

Nel frattempo lavare le fragole e asciugarle con carta assorbente. Infine tagliare le fragole a metà. Prendere il Pan di Spagna e cospargerlo di fragole.

Grattugiare la scorza di limone, tagliare il limone e ricavarne il succo. Prendere la gelatina in polvere, unirla allo zucchero e continuando a girare portare a bollire insieme alla buccia di limone, il succo di mela e 2 cucchiari di succo di limone.

Con un cucchiaino versare la gelatina sulle fragole partendo dal centro della torta. Lasciare raffreddare il tutto per almeno 20 minuti. Poco prima di servire sbattere la panna e servirla insieme alla torta.