

Torta alle fragole

Ingredienti

- 1 paquet de biscuits à la cuillère
- 450 g de fraises fraîches
- 225 g de framboises surgelées
- 1 petite cuillère à café de gomme de guar
- 20 cl de crème fouettée (très froide)
- Environ 1 à 400 ml de « Fage »
- 6 cuillères à soupe de sucre



Pellicola di plastica

Piatto quadrato/rettangolare (o tondo per i più esigenti: dovrete adagiarsi sopra i biscotti con un cucchiaio)

Preparazione

- 1) In un pentolino scaldare leggermente le fragole congelate con 80 ml di acqua e 3 cucchiaini di zucchero. Mescolare di tanto in tanto fino all'ebollizione. Lascia bollire per 3 minuti.
- 2) Mentre i lamponi si scaldano, mettete la ciotola Kenwood nel frigorifero, insieme alla frusta. Naturalmente c'è anche la panna montata.
- 3) Mentre i lamponi si scaldano e la ciotola si raffredda, lavate le fragole e tagliatele a pezzetti.
- 4) Una volta cotti i lamponi aggiungete la gomma di guar. Attenzione a non aggiungerlo tutto in una volta: formerà una palla gommosa, che non va bene. Setacciatelo gradualmente e mescolate. La gomma addenserà la salsa mentre si raffredda. Potete trasferire il composto in un altro contenitore in modo che si raffreddi più velocemente.
N.B.: Se non si desidera utilizzare la gomma non è obbligatorio. Questo serve solo per evitare che la torta si sparga come vomito durante il taglio. Il gusto non cambierà.
- 5) Copri il piatto con la pellicola trasparente. Lasciatela sporgente così potrete ripiegarla successivamente sulla torta. Coprire il fondo e i lati della teglia con un cucchiaio.
- 6) Togliere la panna, la ciotola e la frusta dal frigorifero e preparare la panna montata: versare la panna nella ciotola e frullare alla massima velocità da 1 a 3 minuti (a seconda dei casi). Aggiungete 3 cucchiaini di zucchero, mescolate ancora, aggiungete lo yogurt Fage e mescolate.
Consiglio: lo yogurt Fage serve solo per alleggerire la torta. Se non la volete, preparate semplicemente la panna montata con 30 cl di panna.
- 7) I lamponi ora dovrebbero essersi raffreddati. Non dovrebbero essere più caldi che tiepidi. Mescolare i lamponi, la panna montata e le fragole.
- 8) Versare il composto nella tortiera, sui biscotti con un cucchiaio. Ricoprire con uno strato di biscotti e chiudere con la pellicola trasparente. Strizzare leggermente la pellicola trasparente per far uscire l'aria.
- 9) Riponete in frigorifero almeno per una notte: mentre i biscotti al cucchiaio assorbono l'umidità dal composto.

Se vi avanza troppa panna/fragola, preparatene un'altra più piccola.