

Pan di Spagna con panna e fragole



Tempo preparazione:
25 minuti

Tempo di cottura:
30 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

150 g di farina
25 g di amido di mais
6 uova
175 g di zucchero semolato
75 g di burro fuso
300 ml di panna da dolci
1 cucchiaio di zucchero semolato
il succo e la scorza di 1 limone
225 g di fragole
zucchero a velo per spolverizzare

Istruzioni per la preparazione

1. Riscalda il forno a 180°C. Imburra e fodera una tortiera a cerniera del diametro di 23 cm o due stampi bassi da 23 cm. Setaccia insieme la farina e l'amido di mais.
2. Monta la Frusta a flo, metti le uova e lo zucchero nella ciotola di Cooking Chef e lavora finché il composto diventa chiaro, cremoso e abbastanza denso da formare un flo quando si estrae la frusta.
3. Togli la ciotola di Cooking Chef dall'apparecchio; con un cucchiaio d'acciaio grande, incorpora delicatamente metà del composto. Versa metà del burro nel recipiente e incorpora delicatamente. Unisci poco alla volta il resto del



composto e del burro.

4. Versa nella tortiera o negli stampi preparati in precedenza e cuoci in forno per 35-40 minuti, o per 25-35 minuti se utilizzi gli stampi bassi, finché la torta è lievitata, la superficie è dorata e comincia a ritirarsi ai bordi.

Sforma e poni su una griglia a raffreddare.

5. Con la Frusta a filo, monta a neve soffice la panna insieme allo zucchero e al succo d'arancia. Unisci la buccia d'arancia. Conserva 5 fragole per la decorazione e taglia il resto.

6. Taglia la torta a metà e farcisci con panna montata e fettine di fragola oppure farcisci i due singoli pan di Spagna. Decora con le fragole tenute da parte, spolverizza con zucchero a velo e servi.