



Ingredienti per la base

300 g di farina 00
1 bustina di lievito per dolci
90 g di zucchero di canna
200 ml di latte
1 tazza di olio di semi
1 uovo

Ingredienti per la crema chantilly

250 ml di panna vegetale da montare
scorza di 1 limone grattugiata
3 cucchiaini di zucchero
1 tuorlo d'uovo
1 bicchiere di latte
3 cucchiaini di farina

Una quindicina di fragoloni lavati e privati del ciuffetto verde.

Preparazione della base

In una ciotola mescoliamo assieme zucchero, olio e uovo. Aggiungiamo poi la farina e mescoliamo. Poi il latte e il lievito. Intanto accendiamo il forno e versiamo nello stampo unto e infarinato, il nostro impasto. Inforniamo per circa 20-25 minuti a fuoco medio e dopo la prova dello stecchino sforniamo.

Lasciamo intiepidire a temperatura ambiente prima di togliere dallo stampo.

Preparazione della crema chantilly

Mettiamo il tuorlo d'uovo in un pentolino insieme allo zucchero e alla farina setacciata, mescoliamo su un fuoco piccolino, e mescoliamo con una frusta manuale, aggiungiamo le scorze grattugiate ed infine, poco per volta il latte. Facciamo cuocere e mescoliamo finché la crema non avrà raggiunto una consistenza mediamente densa.

Montiamo la panna vegetale mentre la nostra crema si raffredda un po'. Una volta raffreddata, alla crema uniamo poco per volta la panna montata, mescolando con uno sbattitore elettrico a velocità media. Fino ad ottenere una crema omogenea di un giallo molto chiaro.

A questo punto la nostra base della torta si sarà raffreddata e con l'aiuto di un lungo coltello o (meglio) dell'apposito attrezzo, tagliamo in due grossi dischi e al centro mettiamo sia della crema e anche delle fragole tagliate a fettine sottili (non troppe).

Poi ricopriamo tutta la torta con la crema e sulla parte superiore decoriamo con i nostri fragoloni spaccati in due a creare la decorazione che preferiamo.

Lasciamo riposare in frigo per qualche ora prima di servire.

Se vogliamo dare un tocco un po' più goloso e morbido possiamo spruzzare del brandy sui due dischi di torta prima di procedere con la decorazione.

Buon divertimento!