



Pan di spagna con le fragole - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta - frutta
Ingredienti:

Per il pan di spagna:
300g di farina (circa)
6 uova
300g di zucchero
limone grattugiato
1 tazza di latte
1 bustina di lievito

Per il ripieno:
5 uova
7 cucchiaini di zucchero
5 cucchiaini di farina
stecca di vaniglia

Per guarnire:
1/2 litro di panna
fragole

Tagliare il pan di spagna in tre parti, per bagnarlo ho fatto un succo di fragole.

Ho messo su un tegamino un bicchiere di acqua e un bicchiere di zucchero l'ho fatto bollire un poco. Poi ho frullato le fragole e le ho aggiunte allo sciroppo.

Ho bagnato il pan di spagna, ho fatto uno strato di crema con le fragole a pezzettini, ho messo l'altro disco di pan di spagna (bagnato sempre con lo sciroppo), ho messo la crema con la panna (la chantili), con le goccioline di cioccolato fondente, ho messo l'ultimo disco l'ho ricoperto con la panna e le fragole

[immagine non più disponibile].