



Torta di compleanno ... porta fortuna! - [Visualizza sul sito di silvia](#)



Torta di compleanno ... porta fortuna!

Ingredienti:

1 [pan di spagna da 5 uova di Cristina](#)

8 etti di gelato alla fragola ( 400 gr. fragole frullate, 700 gr. latte, 100 gr.zucchero, 4 gr. neutro)

200 ml di panna fresca

zucchero a velo

poco cioccolato fondente

4 gr.di neutro per la panna

8 fragoloni + 3 fragoloni frullati + 3 per la bagna

bagna di acqua, zucchero e fragoloni frullati ( bollire per circa 10 minuti e poi frullare (ho messo 300 gr. di acqua, un cucchiaino di zucchero e le 3 fragole) far freddare.

Preparazione:

Tagliare il pan di spagna in tre dischi

Mettere sul piatto di portata coperto di carta stagnola, l'anello per torte gelato e posizionare il primo disco di pan di spagna,

bagnare con la bagna

Ricoprire con uno strato di almeno un cm. di gelato alla fragola

proseguire con altro disco, altra bagna e altro gelato

coprire con l'ultimo disco di pan di spagna, bagnato.

Porre in freezer.

Lavare bene gli otto fragoloni ed asciugarli benissimo. Tagliarli a metà.

Sciogliere a bagno maria il cioccolato fondente e con l'aiuto di un conetto di [Cristelar](#) decorare le mezze fragole a mò di coccinella. Metterle in frigo finchè il cioccolato è di nuovo duro.

Montare molto bene la panna e aggiungere un cucchiaino di zucchero a velo, in cui si sarà schiacciato bene, il neutro., quindi incorporare i 3 fragoloni frullati.

Togliere la torta dal freezer e procedere stendendo sopra e ai lati la panna, che sarà rosa.

Decorare con le fragole coccinella.

[Vai alla discussione sul forum](#)