



Mon Amour - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

Torta " Mon Amour "di Aurelia

dessert - meringa - fragole - biscotti - panna

Dessert panna meringhe fragole

Per la base

200 g di biscotti secchi tritati
100 g di burro

Per la farcia del primo strato

500 ml di panna fresca
zucchero a velo q.b
meringhe sbriciolate
2 fogli di gelatina

Salsa di fragole

250 g di fragole frullate
60 g di zucchero

Per la farcia del terzo strato

250 g di panna da montare
2 fogli di gelatina
zucchero a velo q.b
meringhe sbriciolate

Topping alle fragole

250 g di fragole frullate
180 ml di acqua
50/60 g di zucchero
2 cucchiaini di amido tipo Maizena

Tritare benissimo i biscotti, ed aggiungere il burro fuso, mescolando benissimo.
Foderare il fondo di una teglia a cerniera, di 20 cm di diametro, con carta da forno.
Mettere il composto di biscotti, comprimere benissimo, con il dorso del cucchiaio, e lasciar riposare in frigo per circa un'oretta.

Mettere i fogli di gelatina in acqua fredda, per farli ammorbidire.
Intanto montare la panna, con le fruste elettriche, aggiungere lo zucchero a velo, poco perché dobbiamo unire le meringhe sbriciolate, notoriamente dolci!
Io ho aggiunto circa 6 o 7 meringhe, sbriciolate con le mani, mescolare bene, ed infine i fogli di gelatina, strizzati, e fatti sciogliere, in un bicchierino per pochi secondi nel MO.

A questo punto, ho tolto la teglia dal frigo, ho tolto la base biscotto, la carta forno, l'ho appoggiata sul piatto da portata, ed ho richiuso il cerchio, che ho foderato con una striscia di carta.

Mettere il primo strato di panna meringata, e rimettere il tutto in frigo, finché la base non è abbastanza soda.

Preparare adesso la salsa alle fragole



Frullare le fragole, aggiungervi lo zucchero e mettere il tutto in un pentolino, cuocendo per 10 minuti a fuoco basso, poi far raffreddare il tutto per 10 minuti circa.

Quando è raffreddato, unire la salsa, sulla base di panna, e rimettere in frigo a solidificare.

Preparare la terza base, come la prima, panna+zucchero a velo.meringhe?ecc, e mettere a raffreddare.

Per ultimo fare il topping alle fragole

Frullare le fragole, metterle in un pentolino, aggiungere lo zucchero, l'acqua e l'amido, mescolando benissimo, per evitare che si formino grumi.

Mettere il pentolino sul fuoco a calore moderato, e mescolando far addensare la salsa.

Far raffreddare e mettere il topping, sulla nostra torta.

Rimettere il tutto in frigo, per 4 o 5 ore?si dovrà rassodare molto bene.



Immagine presa dal sito ecucinando.it