

# Soffici tranci di crostata di fragole

**Soffice pan di Spagna, squisita crema di quark e fragole dolci - i tranci della torta alle fragole nell'ultimo video tutorial fanno venire l'acquolina in bocca.**

Ogni strato di questo dolce ha una funzione importante. Le fragole sono gli attori principali: fruttate, dolci, belle da vedere. La crema non è solo squisita nel gusto, ma anche la sua consistenza la rende favolosa. Il pan di Spagna affascina soprattutto per la sua soffice struttura. Come ottenerlo così è un segreto, che svelo nel video.

## Pan di Spagna

- 4 uova
- 150 g di zucchero
- 100 g di farina
- 50 g di maizena
- ½ bustina di lievito in polvere
- 3 cucchiaini d'acqua minerale
- Olio neutro

## Crema di quark

- 250 g di quark
- 200 g di mascarpone
- 1 limone, scorza grattugiata
- ½ baccello di vaniglia, grattare il midollo
- 1 cucchiaio di zucchero a velo

## Fragole

- Circa 800 g di fragole
- Da ½ a 1 bicchiere circa (175-350 g) di glassa a base di fragole per torte (quantità a seconda della dolcezza dei frutti)

1. Preriscaldare il forno a 180 °C - resistenza superiore e inferiore.
2. Sbattere gli albumi e lo zucchero fino a che la massa è lucida.
3. Amalgamare con cura il tuorlo d'uovo.
4. Cospargere il lievito e versare l'acqua minerale... che schiuma!
5. Aggiungere la farina e la maizena e mescolare bene.
6. Rivestire una teglia da forno con carta da forno e spennellare con un po' d'olio per evitare che il pan di Spagna si attacchi.
7. Mettere il composto di pan di Spagna sulla carta da forno, lisciare con una spatola e cuocere in forno per 20-25 minuti.
8. Mescolare tutti gli ingredienti per la crema di quark e mettere il tutto in frigorifero.
9. Tagliare le fragole a pezzi (fragole piccole in quattro, fragole grandi in otto pezzi) e mescolare con la glassa.
10. Coprire il pan di Spagna raffreddato prima con la crema al quark-mascarpone e poi con il composto di fragole. Lasciare raffreddare per 2 o 3 ore e tagliare a pezzi.

**Tempo di preparazione: circa 1 ora (senza raffreddamento)**