

Torta di crêpes, chantilly, fragole e lamponi

Ingrédients

- 3 uova
- 600 ml di latte
- 225 g di farina
- 25 g di zucchero
- 600 g di panna liquida intera
- 100 g di mascarpone (facoltativo)
- 40 g di zucchero a velo (o più, secondo i tuoi gusti)
- 400 g di fragole
- 150 g di lamponi

Préparation

1. Certo, siamo alla fine di ottobre, ma nel nord si trovano ancora fragole locali, quindi ne approfitto fino all'ultimo!
2. Qui le ho quindi integrate, con i lamponi, in una torta di crêpes molto semplice con panna montata.
3. Strati di crêpes, panna montata e frutta fresca, niente di più semplice ma davvero delizioso e poco dolce.
4. Ovviamente, puoi metterci tutta la frutta che vuoi e, naturalmente, se vuoi qualcosa di più goloso, puoi sempre sostituire la panna montata con una ganache al cioccolato.
5. Con queste proporzioni otterrete una ventina di crêpes, ne ho usate 17 per la mia torta.
6. Fate un cratere con la farina setacciata, poi aggiungete le uova una alla volta mescolando bene.
7. Aggiungere quindi lo zucchero, ma progressivamente il latte, mescolando bene man mano per evitare grumi (non temere, se alla fine hai grumi, puoi sempre passare la tua pasta al frullatore o usare un frullatore a immersione per renderla liscia).
8. Successivamente, cuocete le vostre crêpes in padella unta (con olio neutro) cuocendo la pastella mestolino dopo mestolino.
9. Quando sono cotte, impilatele tra due strati di carta stagnola in modo da averle ben morbide.
10. Montate la vostra panna liquida in panna montata con l'aiuto di un mixer elettrico, quindi aggiungete lo zucchero a velo continuando a sbattere.
11. Se la tua panna non è abbastanza ferma, puoi aggiungere un po' di mascarpone per avere una panna più densa, è importante per il montaggio.
12. Conservatela in frigorifero fino al momento del montaggio.
13. Tagliate circa 1/3 della frutta a fette sottili.
14. Ricavate dei cerchi dalle crêpes per avere crêpes regolari nella dimensione.
15. Su un cartone dorato, o su un piatto da portata, depositate una prima crêpe.
16. Spalmateci sopra un sottile strato di panna montata, poi coprite con un'altra crêpe.
17. Montate la vostra torta in questo modo, aggiungendo pezzi di frutta fresca ogni 3 crêpes, fino a esaurimento delle crêpes (o quando ritenete che la vostra torta sia abbastanza grande).
18. Quindi, coprite tutta la vostra torta con panna montata, lisciando la parte superiore e i lati, poi tagliate le fragole in 4 e i lamponi in 2 prima di decorare la torta con esse.
19. Mettete la vostra torta in frigorifero per qualche minuto affinché tutti gli strati si leghino bene tra loro, quindi gustate!

