



Torta di fragole e mascarpone

Dolci

🕒 30m

👥 4



Ingredienti

- 1 Dose 1 foglio di Colla di pesce
- 4 in 4 Amaretto
- 4 Cucchiaino da Tavola 4 cucchiaini di Marsala
- 4 Cucchiaino da Tavola 4 cucchiaini di Zucchero al velo
- 250 g 250 g di Fragole
- 200 g 200 g di Mascarpone
- 2 Decilitri 2 dl di Panna fresca
- 1 q.b. Menta q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Foderate una tortiera con la pasta sfoglia, lasciandola nella sua carta antiaderente, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e riempite con pasta secca o legumi, per far da peso. Infornate a 200° per 15 minuti. Nel frattempo, in una ciotola mescolate il mascarpone allo zucchero a velo, lavorandolo bene con un mestolo di legno. Unite il Marsala, gli amaretti sbriciolati finemente e mescolate bene. Aggiungete metà delle fragole, che avrete passato al mixer con la colla di pesce ammollata nell'acqua, fino a ottenere un impasto cremoso. Unite infine la panna montata a neve ben ferma, mescolando delicatamente. Sfornate la pasta sfoglia, privatela della zavorra e lasciate raffreddare. Versate la crema nella sfoglia, ricoprite con le rimanenti fragole e decorate con le foglioline di menta. Fate riposare in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire.

