



## Kit Torta fragole e cioccolato

### INGREDIENTI

#### Per l'impasto:

**1 Base per cake design tipo Mud Cake**  
**PANEANGELI**

3 uova intere  
190 g di burro

#### Per la farcitura e la decorazione:

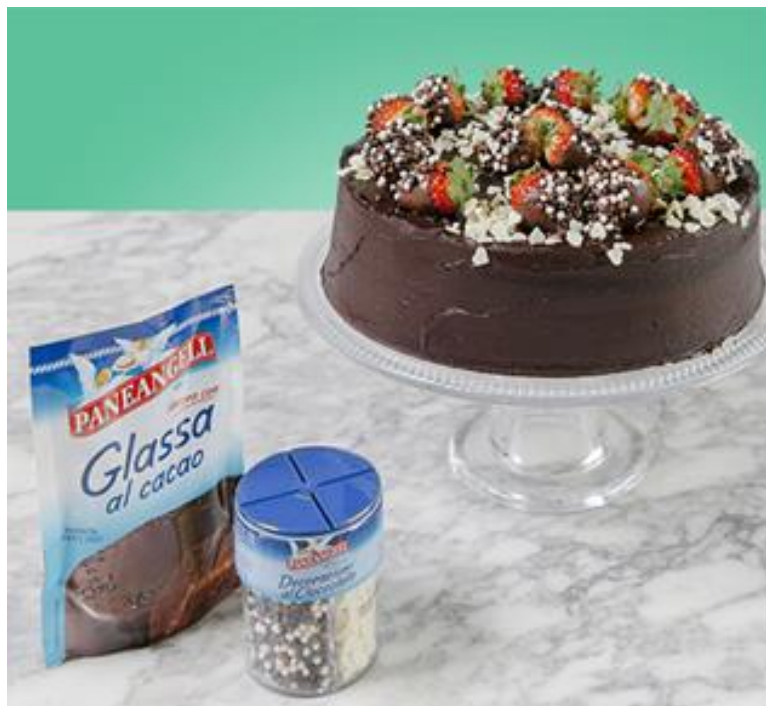
500 ml latte

**2 buste di preparato per crema al cioccolato PANEANGELI**

**3 buste di glassa al cacao PANEANGELI**

**Decorazioni al cioccolato PANEANGELI**

300 g fragole fresche



### Preparazione:

- In una ciotola versate il preparato per mud cake, il burro e le uova intere. Lavorate gli ingredienti con le fruste elettriche alla massima velocità per 5 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Distribuire e livellate il composto in una tortiera di 24 cm di diametro foderata con la carta forno. Infornate sul ripiano inferiore del forno a 180 °C per circa 35-40 minuti. Una volta pronta, estraete la torta, fatela raffreddare per 10 minuti e toglietela dalla tortiera.
- Nel frattempo, selezionate le fragole più belle (circa una dozzina) per la decorazione e tagliate le rimanenti a pezzetti.
- Preparate la crema al cioccolato che verrà utilizzata sia per farcire che per decorare il dolce. Questa crema non necessita di cottura, ma si ottiene mescolando per 2 minuti il contenuto di 2 buste in 500 ml di latte a temperatura ambiente. Ottenuta la crema, aggiungete anche il contenuto di 2 buste di glassa al cacao sciolte a bagnomaria. Per utilizzare correttamente la glassa al cacao, in un pentolino portate ad ebollizione dell'acqua, spegnete il fuoco ed immergete le buste per 7/8 minuti. Trascorso il tempo indicato, asciugate le buste e manipolatele per qualche secondo in modo da far sciogliere la glassa in modo uniforme. Tagliate le buste nell'angolo superiore, versate la glassa al cacao nella crema al cioccolato e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto liscio e sodo. Quando la torta è completamente fredda, tagliate a strati e farcite con le fragole a pezzi e la crema al cioccolato. Ricoprire poi la torta utilizzando la stessa crema.
- Sciogliete il contenuto di una busta di glassa al cacao seguendo il procedimento descritto in precedenza. Immergete le fragole intere nella glassa, eliminate quella in eccesso e decorate con le decorazioni al cioccolato. Per far aderire perfettamente le decorazioni al cioccolato alle fragole, effettuate questa operazione quando la glassa al cacao è ancora liquida.
- Decorate la torta a piacere utilizzando le fragole e le decorazioni al cioccolato.