

## Torta di Fragole Biscotto bianco (pan di spagna)

### Ingredienti:

487 gr.	Uova	45 gr.	Burro fuso
75 gr.	Tuorli	265 gr.	Farina
375 gr.	Zucchero	112 gr.	Amido
7.5 gr.	Zucchero vanigliato		Mescolare
	Scaldare a 40°C		

### Preparazione:

- 1 - Scaldare sul gas le uova con lo zucchero montando fino al doppio del suo volume o fino a che lo zucchero si sarà sciolto.
- 2 - Incorporare la farina e l'amido, mescolare con attenzione.
- 3 - Aggiungere il burro sciolto (mescolato con un pò di massa), mescolare con attenzione, versare negli stampi e infornare.

Forno: 180°C

tempo: 40 minuti

Resa: 1366

1 stampo da 28 x 28 cm quadrato

### Farcitura:

Crema vaniglia 500 gr.

Panna Montata 35% 400 gr.

Sciroppo con liquore

# Crema Vaniglia

## Ingredienti:

400 gr. Latte  
100 gr. Zucchero  
25 gr. Burro  
100 gr. Latte  
55 gr. Crem Pulver  
Vaniglia o scorza di limone

## Preparazione:

- 1 - Far bollire il latte con lo zucchero e il burro.
- 2 - In una bacinella a parte mescolare il latte con il crem pulver.
- 3 - Quando il latte bolle versare una parte del latte nel crem pulver, mescolare e rimettere sul fuoco fino a quando diventa cremoso, pochi secondi

