

Torta giardino di fragole

Posted by [luca montersino](#)



Scusate l'assenza prolungata... sono tornato e ho trovato davvero tantissime email e commenti alle ultime ricette che avevo postato. Vi ringrazio davvero di cuore e spero di riuscire a mettermi in pari con le richieste entro pochi giorni.

Per iniziare vorrei darvi la ricetta del **semifreddo giardino**. Pare che i primi accenni di bel tempo vi abbiano fatto venir voglia di sapori freschi, quindi ecco a voi la ricetta!

Ingredienti:

- 1 Kg di yogurt intero
- 300 g di zucchero semolato
- 30 g di colla di pesce
- 120 g di destrosio
- 2 g di acido citrico in polvere
- Per la mousse di fragole:
 - 1 Kg purea di fragole
 - 40 g di colla di pesce
 - 1 Kg di panna
 - 500 g meringa italiana
- Per la bagna al limoncello:
 - 150 g di acqua
 - 150 g di zucchero liquido al 70%
 - 30 g di limoncello
- Per la finitura:
 - 1 Kg di pan di spagna al riso

Preparazione:

Scaldare una parte di yogurt e unire la colla di pesce ammollata e strizzata. Mescolare bene e aggiungere un pizzico di acido citrico e il destrosio. Versare quindi il restante yogurt e mettere a raffreddare. Prendere uno stampo tondo senza fondo e imburrare la parte esterna. Mettere sul fondo la carta pellicola tirandola bene e versare sopra lo yogurt e mettere nel congelatore. Tagliare le fragole a rondelle e metterle sul fondo di uno stampo, in maniera casuale. Colare sopra le fragole la gelè di yogurt, livellare bene e mettere nel congelatore. Unire alla polpa di fragole la colla di pesce ammollata e strizzata e quando si sarà sciolta bene versare la polpa di fragole nella meringa e in ultimo incorporare la panna delicatamente. Per comporre il dolce fare uno strato di mousse (aiutandosi con la sac a poche) sopra la gelatina di fragole. Mettere poi sopra uno strato di fette di pan di spagna livellate bene e spennellate con la bagna al limoncello. Continuare con altra mousse, coprire con un altro strato di pan di spagna e bagnare con la bagna al limoncello. Fare congelare per almeno 2 ore. Prendere la torta e con la spatola gelatinare la superficie per lucidarla. Tenere la torta 1 ora in frigo prima di servirla.

