

## Torta fragole e mascarpone

---



### Ingredienti per la base:

5 uova

150 g zucchero

150 g farina 00

250 ml olio di semi

buccia di 1 limone

1 bustina lievito per dolci

per la farcia:

250 g mascarpone

3 tuorli

100 g zucchero

250 ml panna da montare

250 g fragole fresche

per la decorazione:

250 ml panna da montare

250 g fragole fresche

Mettete le uova con lo zucchero e un pizzico di sale nella ciotola.



Frullate finché diventano schiumose. Aggiungete l'olio a filo, poi la farina con il lievito e la buccia del limone grattugiata.



Amalgamate bene e versate nella teglia imburrata ed infarinata o con la carta forno. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliete subito dallo stampo, lasciate raffreddare sulla griglia poi mettete sul piatto.



Dividete la base in 3 dischi.

Per la farcia: unite i tuorli con lo zucchero...



... e frullate finché cambiano colore. Aggiungete il mascarpone.



Continuate a frullare finché amalgamate bene tutto.  
Unite con la spatola la panna che avete montato in precedenza.



Distribuite metà della crema al mascarpone e panna sul primo disco. Coprite con fettine di fragole. Spolverate le fragole con poco zucchero a velo.



Coprite con il secondo disco e farcite con il resto della crema e fettine di fragole. Coprite con il terzo disco e decorate con la panna montata e fragole.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.