



Καλοκαιρινή τούρτα με φράουλες

20'

Χρόνος
Εκτέλεσης

5'

Χρόνος
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας

Συστατικά

Για τη μαρμελάδα

- 500 γρ. φράουλες
- 125 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- αλάτι
- 2 κ.σ. κονιάκ

Για την κρέμα

- 400 γρ. τυρί κρέμα, παγωμένο
- 125 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. [εγχύλιμα βανίλιας](#)
- 700 γρ. κρέμα γάλακτος 35%

Για τη σύνθεση

- 500 γρ. φράουλες
- 400 γρ. παντεσπάνι, βανίλιας

Για το σερβίρισμα

- φύλλα δυόσμου
- ζάχαρη άχνη

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη μαρμελάδα

- [Κόβουμε](#) τις φράουλες σε 4 κομμάτια και πετάμε το κοτσάνι.
- Τις βάζουμε σε ένα [τηγάνι](#) και προσθέτουμε τη ζάχαρη, αλάτι και το κονιάκ.
- Μεταφέρουμε το τηγάνι σε μέτρια φωτιά και αφήνουμε για 5-7 λεπτά μέχρι να δέσει η μαρμελάδα.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει.

Για την κρέμα

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη, το εγχύλιμα βανίλιας και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα για 5 λεπτά μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και χτυπάμε 1-2 λεπτά μέχρι να σφίξει η κρέμα.

Για τη σύνθεση

- Τοποθετούμε ένα πιάτο 20 εκ. πάνω στα παντεσπάνια και κόβουμε περιμετρικά τις άκρες από το παντεσπάνι που προεξέχει από το πιάτο. Τις άκρες τις κρατάμε, δεν τις πετάμε.
- Κόβουμε 3 λωρίδες λαδόκολλας και τις βάζουμε σε τριγωνικό σχήμα στην πιατέλα που θα στήσουμε το γλυκό μας. Με αυτόν τον τρόπο δεν θα λερωθεί η πιατέλα μας κατά την ώρα της σύνθεσης.
- Τοποθετούμε το ένα παντεσπάνι στη βάση της πιατέλας μας.
- Κόβουμε τις υπόλοιπες φράουλες στη μέση.
- Τοποθετούμε περιμετρικά κομμάτια από τις φράουλες σαν στεφάνι. Στη μέση βάζουμε τη μισή από τη μαρμελάδα. Καλύπτουμε με το 1/3 από την κρέμα και απλώνουμε προσεκτικά. Βάζουμε 2-3 κομμάτια από τις φράουλες για να σταθεροποιηθεί το επόμενο παντεσπάνι και να μην «κάτσει» το γλυκό μας.
- Βάζουμε το δεύτερο παντεσπάνι, και ακολουθούμε την ίδια διαδικασία.
- Τέλος, τοποθετούμε το τρίτο παντεσπάνι και απλώνουμε το τελευταίο 1/3 από την κρέμα.
- Σπάμε με τα χέρια μας το παντεσπάνι που είχαμε κρατήσει στην άκρη και το βάζουμε πάνω στην κρέμα.
- Βάζουμε τις υπόλοιπες φράουλες και σερβίρουμε με φύλλα δυόσμου και άχνη ζάχαρη.

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

666 Θερμίδες (kcal)	45.0 Λιπαρά (γρ.)	29.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	54.0 Υδατ/κες (γρ.)
33%	64%	145%	21%
46.0 Σάκχαρα (γρ.)	6.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	4.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.8 Αλάτι (γρ.)
51%	13%	17%	13%