

**Torta mojito alla fragola.  
Cinque strati di pura  
golosità.**



© Federica Di Marcello photography

Un **mojito** ben freddo, classico o in una delle sue tante varianti, e la mente si proietta subito in estate, verso spiagge esotiche, sabbie bianche e acqua cristallina.

Mojito?!?!? Un cocktail?!?!?

Ma come, non eri tu quella astemia che sfugge anche alla minima goccia di vino?

Keep calm, tranquilla!

Non sono gli effetti collaterali della quarantena e non ho iniziato ad "affogare" nell'alcool la depressione da clausura.

Sono sempre quella che storce il naso anche al solo odore degli alcolici, vino in primis.

Ma devo ammettere che la coerenza in alcune circostanze non è esattamente il mio forte.

Questa è per l'appunto una di quelle!

In verità non ti saprei dire neanche io come mi sia venuto in mente.

Però è successo e l'idea di trasferire in un dolce i freschi sapori del mojito...beh, non mi è dispiaciuta affatto. Anzi!

In tutto questo "farneticare" mi accorgo però di aver dato per scontato che tu conosca il mojito e ne sarei quasi sicura. D'altro canto,

**con il suo mix di lime, menta, rum bianco e zucchero di canna il mojito non è solo uno dei cocktail più famosi al mondo, ma anche uno dei long drink più gettonati durante la stagione estiva.**

Di origine cubana, molto apprezzato dallo scrittore Ernest Hemingway e da Fidel Castro, il mojito pare sia stato inventato nel XVI secolo da **Sir Francis Drake**, un corsaro/esploratore inglese di fama mondiale che, in omaggio a se stesso, lo "battezzò" El Draque o Draquecito.

Ma è a partire dalla metà dell'800 che il mojito, grazie alla Bacardi, inizia a diventare sempre più popolare fino ad affermarsi completamente nel XX secolo.

Anche sull'origine del nome aleggia un'aura di mistero. Mentre per alcuni il nome mojito deriverebbe da "mojo", un condimento assai comune nella cucina cubana, a base di agrumi e aglio, per altri l'origine sarebbe da ricercare nella parola "mojadito - umido" fino ad arrivare alla tesi (meno attendibile) che vuole il nome mojito derivare dal termine voodoo "mojo - piccolo incantesimo" giacchè Hemingway sembrava letteralmente stregato da quel cocktail per lui così speciale.

Dopo questo piccolo excursus sul mojito e la sua origine, veniamo al succo del discorso:

**la torta di oggi!**

Se ti stai chiedendo cosa avrà combinato la mia piccola mente folle, ti lascio un

paio di indizi.

Tra le innumerevoli varianti alla ricetta originale, ho scelto il mojito fruit, nello specifico lo strawberry mojito in onore a questo (per me) irresistibile frutto di stagione.

Ti assicuro che è stata una discreta fatica tenere da parte allo scopo quei piccoli, dolci e succosi frutti rossi senza finirli uno dopo l'altro come un bambino!

**Cinque strati di golosità, dal croccante, al morbido, al cremoso, al soffice e fresco, in un perfetto equilibrio tra dolce-aspro, note alcoliche e sentori di menta.**

Per scoprire i segreti di questa torta mojito, non ti resta quindi che proseguire a leggere la ricetta.

Mettiti comoda, sarà un po' lunga. Ma ti assicuro che ne varrà la pena ☐

Let's go...



© Federica Di Marcello photography

Piattini Maruska Fiengo Ceramics&Table

[Print Recipe](#)

# Torta mojito alla fragola

Ingredienti per uno stampo da 20 cm di diametro (1500 ml)

Tempo di preparazione	2 giorni
Tempo di cottura	1 ora
Tempo Passivo	12 ore
Porzioni	12 persone

## Ingredienti

per il crumble al lime e menta

- 90 g farina 00 debole
- 55 g burro
- 35 g zucchero di canna chiaro
- 1 g lime scorza grattugiata
- 1 cucchiaino menta fresca foglie tritate finemente
- 1/8 cucchiaino sale

per il biscotto morbido alla fragola (adattata da "Tradizione in Evoluzione" di L. Di Carlo)

- 34 g fragole in purea
- 34 g albumi
- 28 g tuorli
- 26 g zucchero semolato
- 16 g farina 00 debole
- 8 g fecola di patate
- q.b. colorante rosso in gel

per la crema cotta al rum (adattata da "CioccoSantin" di M. Santin)

- 120 g panna fresca 35% grassi
- 32 g tuorli
- 20 g zucchero semolato
- 15 g rum
- 1,6 g gelatina

per la mousse leggera al lime (adattata da "Tradizione in Evoluzione" di L. Di Carlo)

- 360 g panna fresca 35% grassi
- 315 g cioccolato bianco 35%
- 180 g latte intero fresco
- 11 g lime scorza grattugiata
- 9 g gelatina

per la gelatina alle fragole e menta (adattata da "Tradizione in Evoluzione"  
di L. Di Carlo)

- 160 g fragole purea al 10% zucchero
- 20 g destrosio
- 3,5 g gelatina
- 1,9 g menta fresca

Tempo di preparazione	2 giorni
Tempo di cottura	1 ora
Tempo Passivo	12 ore
Porzioni	12 persone

#### Ingredienti

per il crumble al lime e menta

- 90 g farina 00 debole
- 55 g burro
- 35 g zucchero di canna chiaro
- 1 g lime scorza grattugiata
- 1 cucchiaino menta fresca foglie tritate finemente

- 1/8 cucchiaino sale

per il biscotto morbido alla fragola (adattata da "Tradizione in Evoluzione" di L. Di Carlo)

- 34 g fragole in purea
- 34 g albumi
- 28 g tuorli
- 26 g zucchero semolato
- 16 g farina 00 debole
- 8 g fecola di patate
- q.b. colorante rosso in gel

per la crema cotta al rum (adattata da "CioccoSantin" di M. Santin)

- 120 g panna fresca 35% grassi
- 32 g tuorli
- 20 g zucchero semolato
- 15 g rum
- 1,6 g gelatina

per la mousse leggera al lime (adattata da "Tradizione in Evoluzione" di L. Di Carlo)

- 360 g panna fresca 35% grassi
- 315 g cioccolato bianco 35%
- 180 g latte intero fresco
- 11 g lime scorza grattugiata
- 9 g gelatina

per la gelatina alle fragole e menta (adattata da "Tradizione in Evoluzione" di L. Di Carlo)

- 160 g fragole purea al 10% zucchero
- 20 g destrosio
- 3,5 g gelatina
- 1,9 g menta fresca

#### Istruzioni

Prepara il crumble al lime e menta

1. Setaccia la farina in una ciotola insieme al sale.
2. Aggiungi lo zucchero, gli aromi, il burro freddo a dadini e lavora velocemente con la punta delle dita fino a ottenere un impasto a

briciole grossolane.

3. Sistema le briciole all'interno di un anello da 16 cm di diametro su tappetino [Air Mat](#) e teglia microforata (o su una placca rivestita di carta forno) compattandole con il palmo della mano, ma senza pressare troppo.
4. Lascia riposare in frigo per un paio d'ore minimo.
5. Inforna a 160°C ventilato per circa 20-25 minuti o comunque fino a colorazione dorata.
6. Sforna e lascia raffreddare completamente su una griglia.

Prepara il biscotto morbido alla fragola

1. In un pentolino fai cuocere la purea di fragole con 14 g di zucchero a 103°C.
2. Inizia a lavorare i tuorli in una ciotola con le fruste elettriche, aggiungi la purea cotta e monta per circa 10 minuti.
3. In una seconda ciotola monta a neve gli albumi con i 12 g di zucchero rimasti, quindi aggiungili alla montata di tuorli, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto.
4. Da ultimo, incorpora la farina setacciata con la fecola e, a seguire, il colorante rosso. Mescola delicatamente a mano con una spatola per non smontare il composto.
5. Trasferisci 130 g di impasto in uno stampo da 22 cm imburrrato e infarinato, stendendolo in uno strato sottile e livellando la superficie con una spatola.
6. Cuoci in forno caldo a 175° per circa 12-13 minuti.
7. Sforna e lascia raffreddare su una griglia poi, una volta freddo, ritaglia un disco da 15 cm di diametro conservalo in frigo, avvolto da pellicola per alimenti, fino al momento dell'uso.

Prepara la crema cotta al rum

1. Reidrata la gelatina in abbondante acqua fredda per una decina di minuti e scalda la panna.
2. Rompi i tuorli in un pentolino con una frusta a mano, aggiungi lo zucchero e mescola facendo attenzione a incorporare meno aria possibile.
3. Unisci la panna calda e poni su fuoco basso, mescolando con una spatola, fino a raggiungere la temperatura di 82°C.
4. Aggiungi il rum, la gelatina ben strizzata e mescola fino a completo scioglimento.
5. Versa la crema all'interno di un anello da 15 cm di diametro,

rivestito con acetato, all'altezza di 1 cm, facendola passare attraverso un setaccio, e riponi in freezer fino a congelamento.

Prepara la mousse leggera al lime

1. Fai reidratare la gelatina in acqua fredda.
2. Trita il cioccolato bianco finemente, raccoglilo in una ciotola e lascialo fondere parzialmente a bagnomaria o in microonde.
3. Scalda il latte a 80°C insieme alla scorza dei lime finemente grattugiata, quindi aggiungi la gelatina ammorbidita e strizzata e mescola fino a che risulta perfettamente sciolta.
4. Versa il liquido caldo sul cioccolato parzialmente fuso ed emulsiona con un frullatore a immersione, cercando di non inglobare aria.
5. Quando la miscela di cioccolato raggiunge 30-35°C, aggiungi la panna semi montata, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

Assembla il dolce

1. Versa la mousse sul fondo dello [stampo Dot Silikomart](#), riempiendolo fino a circa metà.
2. Posiziona l'inserito di crema cotta al rum, copri con un velo di mousse, inserisci il disco di biscotto morbido alla fragola, quindi ancora mousse, risalendo sui bordi dello stampo.
3. Chiudi con il disco di crumble al lime e menta e riponi in freezer per una notte, fino a congelamento.

Prepara la gelatina alle fragole e menta

1. Trita finemente le foglie di menta con il destrosio, unisci la purea di fragole e scalda il tutto a 40-45°C in un pentolino.
2. Aggiungi la gelatina, precedentemente reidratata in acqua fredda e strizzata, e mescola bene fino a scioglimento. Lascia intiepidire per qualche minuto a temperatura ambiente.

Completa il dolce finale

1. Smodella la mousse mojito dallo [stampo Dot Silikomart](#), spruzzala con il [Velvet Bianco](#) e sistemala su un vassoio.
2. Versa un sottile strato di gelatina alle fragole e menta nell'incavo tondo della mousse e riponi nuovamente in freezer.
3. Lascia scongelare la torta mojito alla fragola per almeno 4 ore in frigorifero prima del consumo.

### Recipe Notes

Puoi preparare il biscotto morbido alla fragola e la frolla sbriciolata al rum anche con largo anticipo. In questo caso conservali in freezer, avvolti da pellicola e chiusi in sacchetti appositi, fino al momento dell'utilizzo.

Se pensi di consumare la torta in giornata, dopo averla completata con la gelatina di fragole e menta puoi anche riporla direttamente in frigo: la gelatina rassoderà più lentamente e nel frattempo la mousse scongelerà.

Conserva eventuali avanzi della torta mojito in frigo e consumali entro 24 ore.



© Federica Di Marcello photography

Un abbraccio e ... alla prossima ☐

Post in collaborazione con Silikomart.