

La Torta Mimosa

Per la festa delle donne c'è la Torta Mimosa, come vuole la tradizione. Un dolce che richiama proprio il fiore dal quale prende il suo nome. Per realizzarlo è molto semplice, vi bastano un soffice pan di spagna realizzato con il procedimento "veloce", della crema pasticcera, panna montata, amarene sciroppate, e anche una buona bagna all'Alchermes. L'effetto della mimosa è dato dagli avanzi di pan di spagna, sbriciolati e versati sopra la torta ricoperta di panna. Veniamo alla ricetta.

Ingredienti:

Per il pan di spagna:

- 100 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 200 grammi di zucchero semolato fine
- 6 uova (non fredde)
- aroma vaniglia
- mezza bustina di lievito per dolci
- un pizzico di sale fino

Per la farcitura e copertura:

- crema pasticcera. Per la ricetta cliccare [QUI](#).
- panna da montare
- amarene sciroppate (consiglio Fabbri)
- bagna all'Alchermes

Procedimento:

Mettete in una planetaria le uova intere (non fredde mi raccomando) con lo zucchero e l'aroma vaniglia e fate montare il tutto a velocità alta fino a quando non risulterà un composto spumoso.



Setacciate a parte la farina con il lievito, la fecola e il sale ed aggiungeteli gradualmente al composto montato. Aiutatevi con una spatola per evitare di smontare troppo il composto. Una volta amalgamato il tutto versate il composto in uno stampo a cerniera imburrato ed infarinato ed infornate a 180° C per circa 45 minuti. Controllatene sempre la cottura con la prova stecchino.

Togliete la torta dal forno e capovolgetela su di un panno asciutto. Lasciatela raffreddare completamente.

Un volta raffreddata dovrete tagliarla in tre dischi facendo quello centrale più stretto degli altri, poichè sarà quello che andrete a sbriciolare assieme agli altri avanzi di pan di spagna (del contorno, ecc.).



Bagnate con l'Alchermes il primo strato di torta, poi montate la panna e spalmatela sopra, poi versateci la crema pasticcera e infine le amarene. Chiudete con l'altro disco, bagnate tutto il resto della torta e poi copritela con la panna montata.



Sbriciolate il pan di spagna avanzato e dal disco centrale. Cospargete tutta la torta di pezzettini piccoli di pan di spagna facendoli aderire bene alla panna montata.



Mettete la torta in frigorifero e toglietela 1 ora prima di servirla.



Charles