La Torta Mimosa (by Ida Ferrara)

Ed eccoci alla seconda golosissima ricetta suggerita da un’appassionata di dolci.

Ringrazio fin da subito lo Chef Ida Ferrara per aver condiviso questa strepitosa ricetta. Una torta piena di luce oserei dire, semplice e inconfondibile, dove il sapore e il profumo dell’ananas creano un unione perfetta con la crema diplomatica.

Ma veniamo subito alla ricetta così proposta dallo Chef.

Ingredienti:

Per il pan di spagna:

- 6 uova
- 225 grammi di zucchero
- 150 grammi di farina 00
- una bustina di vanillina

Per la farcitura:

- Crema Pasticcera (vedere la ricetta cliccando QUI)
- 200 ml di panna da montare
- un ananas e il suo succo

Procedimento:

Montate le uova e lo zucchero per circa 15 minuti.

Una volta ottenuto un composto spumoso (più aria inglobate e migliore verrà il vostro pan di spagna) versateci setacciata la farina e la vanillina.
Consiglio: utilizzate una spatola per incorporare al meglio le polveri e adoperando un movimento ad “S” o comunque dal basso verso l’alto. Ciò eviterà di smontare la spuma di uova e

zucchero.

Inburrate ed infarinate una teglia del diametro di 26 cm e versateci delicatamente il composto. Cuocete il pan di spagna in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti (controllandone la cottura con uno stuzzicadente).

Preparate ora la crema diplomatica.

Per la crema diplomatica il procedimento è semplicissimo. La sua particolarità sta nella perfetta unione con la panna montata. Una volta raffreddata la crema pasticcera, montate a neve la panna ed incorporatela alla crema.

Dividete in due o più parti il pan di spagna e, con l'aiuto di un pennello da cucina, bagnatelo con del succo di ananas. Al centro di ogni strato versateci la crema diplomatica, avendo cura di spalmarla per bene e senza premere troppo per evitare che fuoriesca dai bordi. Infine posizionate sopra la crema delle fette di ananas (consiglio: non fatele troppo spesse).

Una volta chiuso il pan di spagna ricopritelo con la crema avanzata e con del pan di spagna in pezzetti (ved. foto copertina).

Servitela a temperatura ambiente e cosparsa con dello zucchero a velo vaniglinato.

…

Lo Chef Ida Ferrara