Torta mimosa

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Si avvicina la festa del papà e ho pensato di festeggiarlo e di sorprenderlo con un dolce in tema alla stagione: la torta mimosa.

Ingredienti: 2 arance

40 ml di limoncello

20 g di farina

1 limone

300 ml di latte

120 g di zucchero

cannella

250 ml di panna fresca da montare

2 tuorli d'uovo

3 bustine di vanillina

400-500 g di pandispagna

*Procedimento:*montare a spuma i tuorli con 2 cucchiai di zucchero. Aggiungere la farina le bustine di vanillina e mescolare con cura. Incorporare al composto il latte caldo mescolando velocemente,

quindi aggiungere le scorze grattugiate del limone e dell'arancia. Mettere sul fuoco e portare a bollore fino ad ottenere una bella crema liscia. Farla raffreddare immergendola in una ciotola piena di ghiaccio. Una volta fredda, aggiungere alla crema la panna montata con movimenti delicati dal basso verso l'alto.

Per lo sciroppo: far bollire circa 300ml di acqua e 5 cucchiai di zucchero, il limoncello e 2 cucchiaini di cannella in polvere (o in alternativa una stecca intera di cannella). Lasciare raffreddare e filtrare.

Con un coltello affilato tagliare in due il pandispagna. Svuotare la parte di sotto conservando in una ciotola le briciole ottenute, e disporla su un piatto da dolci. Bagnare con lo sciroppo entrambi i dischi di pandispagna.

Riempire la parte di pandispagna svuotata con tre quarti della crema preparata. Sovrapporre il secondo disco di pandispagna e usare la restante crema (¼) per cospargere la parte superiore.

Spruzzare la superficie della torta con le briciole di pandispagna messe da parte.

Mari Pelle

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/torta-mimosa/112523