

# Ricette a quadretti

## La mimosa dell'8 marzo



Questa ricetta arriva **dalla nostra lettrice Paola**, che scrive:

*Per l'8 marzo ho provato a preparare il dolce tipico di questa festa, la **Torta Mimosa**, che con il suo colore giallo ricorda proprio il fiore che viene regalato in questa occasione.*

*Il dolce non è difficile da fare ma un po' lungo e con molte uova, per accentuare il tipico colore giallo, ma il gusto è risultato leggero.*

N. porzioni: 10

Tempo: 120 min

### Ingredienti

- **per 2 Pan di Spagna (22 cm diametro)**
- 4 uova intere
- 8 tuorli
- 220 gr zucchero
- 200 gr farina
- 40 gr fecola di patate
- **per la crema pasticcera**
- 300 ml latte intero fresco
- 300 ml panna liquida fresca
- 200 gr zucchero

- 8 tuorli
- 55 gr farina
- 1/2 bacca vaniglia
- **per la bagna al liquore**
- 100 ml acqua
- 50 ml Cointreau (oppure Alchermes ecc.)
- 50 gr zucchero
- **per la panna montata zuccherata**
- 200 ml panna liquida fresca
- 20 gr zucchero a velo

## Istruzioni

1. **Preparare i due Pan di Spagna** separatamente, dividendo in due le dosi indicate sopra.
2. Mettere le uova intere e lo zucchero in una planetaria e montare gli ingredienti per almeno 10 -15 minuti a velocità elevata, fino ad ottenere un composto ben gonfio.
3. Aggiungere i tuorli e continuare a montare per altri 5-6 minuti (se non si possiede una planetaria si può utilizzare uno sbattitore elettrico).
4. Unire al composto di uova e zucchero la farina e la fecola preventivamente setacciate, amalgamandole delicatamente con una spatola con movimenti che vanno dal basso verso l'alto, per incamerare aria.
5. Versare in due teglie imburrate ed infarinate del diametro di 22 cm e cuocere in forno statico a 180°-190° per circa 30 minuti.
6. Sforare i pan di spagna e capovolgerli su di un foglio di carta forno, quindi lasciar raffreddare.
7. **Preparare la crema pasticcera.**
8. Mettere il latte e la panna in un tegame e portarli a sfiorare il bollore.
9. In un altro tegame mettere i tuorli con lo zucchero e mescolare con un cucchiaino di legno, aggiungere quindi la farina e i semini della bacca di vaniglia; mescolare con un mestolo di legno e poi unire il composto di latte e panna calda fuori dal fuoco e stemperare il tutto con una frusta.
10. Accendere nuovamente la fiamma del fornello al minimo e fare addensare: non appena la crema comincerà a sbuffare spegnere il tutto e versarla in una teglia bassa e larga.
11. Ricoprire la crema pasticcera con della pellicola trasparente a contatto e mettere a raffreddare in frigorifero.
12. **Preparare la bagna**, facendo sciogliere in un pentolino lo zucchero assieme all'acqua e al liquore e poi far raffreddare.
13. **Montare la panna** ben fredda con uno sbattitore: non appena comincerà a gonfiare unire lo zucchero a velo e portare a termine la montatura e unirla alla crema pasticcera raffreddata in modo delicato.
14. Tenere da parte due o tre cucchiainate di panna montata.
15. **Assemblare la torta.**
16. Eliminare dai due pan di spagna la parte scura esterna.
17. Con un coltello dalla lama lunga, dividere uno dei Pan di Spagna in tre dischi di uguale spessore e tagliare l'altro a fette dello spessore di un centimetro da tagliare poi in 3 striscioline, da ridurre successivamente in cubetti.
18. Per assemblare la torta è meglio utilizzare un cerchio di acciaio regolabile, dentro il quale porre il primo disco di pan di spagna che andrà inzuppato con la bagna e sul quale si dovrà stendere un velo di panna montata zuccherata, una cucchiainata.
19. Sopra la panna stendere la crema pasticcera mista a panna e quindi appoggiare sopra il secondo

- disco di pan di spagna e ripetere lo stesso procedimento appena indicato fino al terzo disco.
20. Sfilare quindi il cerchio di acciaio e ricoprire tutta la torta con la crema avanzata.
  21. Una volta ricoperta tutta la torta con la crema, si devono far aderire i cubetti di pan di spagna alla crema, che fungerà da collante.
  22. Una volta ricoperta, mettere la torta in frigorifero coperta da una campana di vetro o plastica.

### **Note**

I pan di spagna possono anche essere preparati il giorno prima e conservati in luogo fresco ed asciutto avvolti in una pellicola trasparente o in un sacchetto per alimenti.