



Torta Mimosa

La festa della donna è alle porte e il dolce ideale da preparare per questa occasione è sicuramente la tradizionale “torta mimosa”.

Pare in realtà che la torta mimosa non abbia legami con la festa della donna infatti ad inventare questa torta è stato un pasticciere italiano, Adelmo Renzi che la fece debuttare per la prima volta a Sanremo durante un concorso di dolci. Il nome del dolce fu scelto per rendere omaggio alla città dei fiori!

Gli ingredienti fondamentali per preparare questo dolce sono il pan di Spagna che serve sia per la base della torta che per essere sbriciolato sopra e la crema pasticcera come farcitura.

Procedimento per preparare la crema pasticcera:

Riscaldare il latte e aggiungere lo zucchero e la scorza di limone non trattato. In una ciotola aggiungere i tuorli e lo zucchero mescolando fino a rendere il composto spumoso.

Aggiungere la maizena continuando a mescolare, poi aggiungere il latte continuando a mescolare evitando di far coagulare l'uovo. Versare il composto nella pentola e cuocere a fuoco basso continuando a mescolare.

Lasciare raffreddare la crema a temperatura ambiente coprendola con della pellicola, una volta intiepidita conservarla in frigorifero.

Procedimento per preparare il Pan di Spagna:

Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la farina e la fecola di patate al composto setacciandole. Mescolare in maniera delicata e versare all'interno di uno stampo per torte.

Cuocere per 40 minuti in forno statico a 150°. Una volta pronto capovolgere e lasciare raffreddare. A questo punto tagliare un disco spesso di circa 1 cm di altezza da bagnare nel rum e scavare il resto del

pan di Spagna per poi utilizzarlo come copertura della torta.

Quando è pronta la crema pasticcera preparare la panna montata che andrà poi mescolata alla crema pasticcera ottenendo così il composto che andrà a farcire la torta.

Ricoprire con il disco tagliato stendendo la crema restante e ricoprire l'esterno con il pan di Spagna messo da parte per completare il dolce.



Buon appetito e buona festa della donna!

[Read More](#)
