

Torta Mimosa (Lazio)



INGREDIENTI PER IL PAN DI SPAGNA:

4 uova intere a temperatura ambiente
130g di zucchero semolato
estratto vaniglia o vanillina
140g di farina 00
6g di lievito in polvere per dolci
1 pizzico di sale

egg



food

PER IL RIPIENO:

Tuorli 5
Zucchero 175 g
Latte intero 500 ml
Panna fresca liquida 125 ml
Amido di mais (maizena) 55 g
Baccello di vaniglia 1

PER LA BAGNA:

Acqua 130 g
Zucchero 75 g
Grand Marnier 70 g

PREPARAZIONE

Partiamo col preparare la base soffice di pan di spagna. Montare le uova intere con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Ricordiamoci di setacciare la farina ed il lievito, prima di incorporare le farine con il composto spumoso, mescolare molto delicatamente con un movimento dal basso verso l'alto, senza smontare il composto. Versare il composto ottenuto in una tortiera imburrata ed infarinata del diametro di 22 centimetri con bordi alti. Infornare il pan di spagna nel forno statico precedentemente preriscaldato a 180° per circa 30-35 minuti. Una volta cotto e lasciato raffreddare, tagliare nel senso orizzontale la base, così da ottenere tre dischi di pan di spagna. Il disco centrale dovrà essere tagliato a dadini e messo da parte perché dedicato alla decorazione dell'intera torta. È il momento di preparare la crema per farcire la torta mimosa. In un tegame versate il latte, la panna e il baccello di vaniglia svuotato, scaldate il tutto dolcemente fino a sfiorare il bollore. Nel frattempo in una ciotola sbattete i tuorli insieme allo zucchero; basterà amalgamare il tutto. Setacciate all'interno direttamente l'amido di mais e mescolate ancora. Non appena il latte sarà caldo eliminate il baccello e versatene un mestolo all'interno del composto di tuorli, mescolando con una frusta per stemperarlo. Versate il tutto nel tegame con il latte caldo e senza mai smettere di mescolare fate addensare la vostra a fuoco dolce. Una volta pronta lasciatela raffreddare completamente, coprendo con pellicola trasparente a contatto quando la crema è ancora calda. Solo quando sarà fredda, versate la panna fresca in una ciotola, unite lo zucchero a velo e iniziate a montare con le fruste.

Non appena avrete ottenuto una panna ben montata, riprendete la crema e trasferitela in un'altra ciotola. Frustate leggermente per ammorbidirla e iniziate ad aggiungere la panna. Unitene una cucchiata e mescolate energicamente per diluire la crema, poi incorporate la restante panna molto delicatamente muovendo la spatola dal basso verso l'alto. Coprite nuovamente con la pellicola e riponete in frigorifero a rassodare per circa 30 minuti.

Nel frattempo preparate anche la bagna per la torta. Versate in un tegame l'acqua, il liquore e lo zucchero, mescolate bene fino a che lo zucchero non si sarà sciolto, poi versatelo all'interno di un'altra ciotola e lasciate raffreddare. Non appena tutto sarà ben freddo potrete comporre il dolce. Posizionate su un piatto il primo strato di Pan di Spagna, utilizzando un cucchiaio spargete su tutta la superficie del disco la bagna preparata precedentemente e lasciata intiepidire, poi spalmate circa 1/4 della crema e livellatela con una spatola. Ripetere questa operazione fino alla completa composizione, strato dopo strato. Infine, con i dadini di pan di spagna, ricoprire tutta la superficie e i bordi della torta ottenendo un effetto mimosa.