LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta per nonno Giorgio

.....e allora ... pensavi ci fossimo dimenticati!!!!!! Auguri !!!! Auguri!!!! Auguri!!!!

Difficoltà
media

Quantità
8 persone

Tempo
120 minuti

Ingredienti

- Pan Di Spagna:
- Uova – 3 Intere
- Zucchero –90 G
- Farina – 90 G
- Un Pizzico Di Sale
- Crema Pasticcera
- Latte - 500 ml
- Uova - 3 Tuorli
- Zucchero – 100 G
- Amido Di Mais – 50 G
- La Buccia Di Un Limone Non Trattato
- Un Pizzico Di Sale
- Bagna
- Alchermes – 1/2 Bicchiere Medio
- Maraschino – 1/2 Bicchiere Medio
- Acqua Tiepida - 1/2 Bicchiere Medio
- Zucchero - 1 Cucchiaio
- Guarnizione
- Panna Per Dolci – 200 G
- Crema pasticcera - 4 cucchiai
- Palline Argentate

Preparazione

Prendere una grossa ciotola, mettere le uova intere con lo zucchero e un pizzico di sale. Montare con il frullatore per almeno 15 o 20 minuti, fino a che la massa sia bella spumosa e compatta. Aggiungere la farina setacciata e amalgamare con la frusta a mano (non più frullatore) dal basso verso l'alto. Versare in una pirofila imburrata e infarinata e infornare per 25 m a 180° (diminuite se vi sembra alto, dipende un po' dal forno di ognuno!). Quando vedete che la torta incomincia a staccarsi dalle pareti, è pronta! Da ricordare:niente lievito!! Nel frattempo che cuoce la torta potete fare la crema pasticcera che vi servirà per farcire! Prendete i tuorli e frullate per un pochino con lo zucchero, aggiungete l'amido e mischiate per bene con un pizzico di sale. Aggiungete il latte scaldato con la buccia

del limone e mescolate per bene. Ponete sul fuoco basso e girate fino ad addensare. Togliete e coprite con una pellicola trasparente. Fatela aderire perfettamente alla crema pressando con le mani, per evitare il formarsi della crosticina! Intanto montate la panna per dolci fredda. Quando la crema è fredda ne prelevate 4 cucchiai e li mescolate alla panna che avete montato. Mettete in frigo. Per fare la bagna prendete una quantità uguale di alchermes, maraschino e acqua tiepida, aggiungete lo zucchero e mescolate per bene. Se volete una bagna più leggera, aumentate la quantità dell'acqua zuccherata. Potete fare anche uno sciroppo, facendo restringere l'acqua con lo zucchero, colorando, poi, leggermente con l'alchermes. A questo punto prendete la torta che sarà dorata e fredda e con un coltello a lama seghettata tagliate per metà. Sulla prima metà distribuite, con un cucchiaio, metà della bagna di liquore e un bel po' di crema pasticcera. Sovrapponete la seconda metà e bagnate con la restante bagna sulla parte superiore. Con l'aiuto di una spatola ricoprite di panna-crema e allisciate per bene. Infine con una sacca da pasticcere a bocchetta a stella fate tante palline vicinissimein modo da avere un disegno a piacere! Per la guarnizione usate delle palline argentate.