LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta Mimosa

La primavera è vicina!!!!!! La festa delle donne è, se vogliamo, ogni giorno!!!!!!!!!!!!!!!!!!



Difficoltà
media

Quantità
8 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Zucchero -120 g
- uova intere - 3
- tuorli - 2
- farina - 60 g
- fecola - 60 g
- burro - 50 g
- zucchero a velo - un cucchiaio
- Per la crema:
- tuorli - 3
- zucchero - 100 g
- amido di mais - 50 g
- latte - 500 ml
- Sale - un pizzico
- nocciole tostate - 10 (facoltative)
- panna - 200 ml
- Per lo sciroppo:
- limoncello - 100 ml
- acqua - 100 ml
- zucchero - 2 cucchiai

Preparazione

Per questa torta ho utilizzato uno stampo da 22 cm di diam. imburrata e infarinata. Prima di tutto ho fatto fondere il burro, così avevo il burro fuso ma freddo. Poi ho montato moltissimo, come il pan di spagna, le uova con lo zucchero, fino ad avere una massa gonfia e corposa. Ho aggiunto la farina e la fecola setacciate insieme, mischiando con la frusta a mano, dal basso verso l'alto, per non smontare il composto. Ho aggiunto il burro a filo sempre mischiando dal basso verso l'alto. Ho versato nella tortiera e infornato a 160° per circa 30 minuti!!! (fino a doratura!) Nel frattempo che la torta era in forno, ho preparato la crema frullando 3 tuorli con 100 g di zucchero. Ho aggiunto un pizzico di sale e l'amido e infine il latte caldo, dove avevo messo la buccia intera di mezzo limone per aromatizzare!! Fatto cuocere fino ad addensare (io l' ho fatta col microonde)!!!! Ho preparato anche la bagna, facendo uno sciroppo con acqua e zucchero e aggiungendo poi il limoncello. Ho montato la panna fredda con 4 cucchiai di crema già preparata, ma

fredda. Appena la torta si è raffreddata l'ho tagliata in tre parti. La prima parte è rimasta intera mentre le altre due le ho rimpicciolite. Ho così fatto due cerchi uno più grande e uno più piccolo per poter costruire la calotta. Su ogni parte ho messo prima lo sciroppo, non caldo, poi la crema. Ho sovrapposto le tre parti e ho allisciato per bene con la panna-crema pronta. Sulla parte centrale, sopra la crema ho messo le nocciole tostate e tritate. I pezzetti rimasti della torta li ho sbriciolati per bene e messi sulla crema per costruire l'effetto mimosa. Ho decorato con le mimose fresche, altrimenti non sarebbe una torta mimosa!!!!!! Infine, sul tutto, ho versato col colino lo zucchero a velo.