

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta di panna, crema e frutta

.....Auguri aGinetto!!!!!!!!!!!!!!e sono.....62 !!!!!!!!!!!



Difficoltà
media



Quantità
20 persone



Tempo
120 minuti

Ingredienti

- Pan Di Spagna:
- Uova – 10 Intere
- Zucchero – 300 G
- Farina – 300 G
- Un Pizzico Di Bicarbonato
- Crema Pasticcera
- Latte 1 Litro
- Uova - 6 Tuorli
- Zucchero – 200 G
- Amido Di Mais – 150 G
- La Buccia Di Un Limone Non Trattato
- Un Pizzico Di Sale
- Bagna
- Alchermes – Un Bicchiere Medio
- Maraschino – Un Bicchiere Medio
- Acqua Tiepida - Un Bicchiere Medio (o più se si vuole più delicata!)
- Zucchero - 2 Cucchiari
- Guarnizione
- Panna Per Dolci – 250 G
- Crema pasticcera - 6 cucchiari
- Palline Argentate
- Fragole, kiwi, cioccolato

Preparazione

Prendere una grossa ciotola, mettere le uova intere con lo zucchero e un pizzico di bicarbonato. 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 circa 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 5 o 6 cucchiaini 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 2 cucchiaini di 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. Io ho fatto tre fette! Sulla prima metà distribuite, con un cucchiaino, 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. Se fate tre strati dividete la crema in due parti e la bagna in tre parti! Con l'aiuto di una spatola ricoprite di panna-crema e allisciate per bene. Infine con una sacca da pasticciare a bocchetta a stella fate tante palline vicinissime tanto da sembrare una nevicata!! Per la guarnizione usate la frutta che preferite e delle palline argentate, decorate con cioccolato fuso, messo in un sacchetto di carta forno! Sembra molto difficile ma pian piano la farete anche voi!!!!

