

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta per i primi ...anta anni !!!!!!!

Un augurio speciale per una carissima FRAAAAAAAAAA ...ncesca
!!!!



Difficoltà
media



Quantità
24 persone



Tempo
120 minuti

Ingredienti

- Pan Di Spagna:
- Uova – 8 Intere
- Zucchero – 240 G
- Farina – 240 G
- Un Pizzico Di Bicarbonato
- Crema Pasticcera
- Latte 1 Litro
- Uova - 4 Tuorli + 2 intere
- Zucchero – 220 G
- Amido Di Mais – 120 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
- Zucchero - 2 Cucchiari
- Guarnizione
- Panna Per Dolci – 400 G
- Crema pasticcera - 6 cucchiari
- Cialda disegnata
- Palline Argentate
- Cioccolato fuso
- Uva brinata

Preparazione

Prendere una grossa ciotola, mettere le uova intere con lo zucchero. Montare con il frullatore per almeno 15 o 20 minuti, fino a che la massa sia bella spumosa e compatta. Aggiungere la farina setacciata, un pizzico di bicarbonato e amalgamare con la frusta a mano (non più frullatore) dal basso verso l'alto. Versare in una pirofila imburata e infarinata e infornare nel forno statico per 25 m a 180° - 160°(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 le uova 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! Io l'ho fatta con il microonde, usando il latte scaldato per 4 minuti e dopo aver aggiunto gli altri ingredienti, l'ho rimesso in forno per altri 2 minuti, ho girato con una frusta e rimesso per altri 2 minuti. 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 la torta in tre parti. Sulla prima parte distribuite, con un cucchiaino, un terzo della bagna di liquore e un bel po' di crema pasticcera. Sovrapponete la seconda metà e bagnate con un'altra parte di bagna. Mettete l'altra crema pasticcera rimasta e coprite con l'ultimo pezzo di pan di Spagna. Versate la rimanente bagna sulla parte superiore. 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 una cialda a piacere e delle palline argentate. Decorate la torta con degli acini d'uva che avete fatto brinare, bagnandoli prima in un albume leggermente montato e poi versando sopra dello zucchero semolato! Fate asciugare!!! Finite, facendo dei disegni con del cioccolato fuso. Se non vi piace l'alchermes e il maraschino, potete usare del limoncello, del marsala dolce, del rum o un qualunque liquore, sempre allungando con dell'acqua zuccherata, per renderlo più delicato!!!!

