LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta nuvolette!!!

Buon compleanno .....Erica e Simone!!!!!!!! .....il primo compleanno!!!!

Difficoltà
media

Quantità
30 persone

Tempo
180 minuti

Ingredienti

- Pan Di Spagna:
- Uova – 10 Intere
- Zucchero – 300 g
- Farina – 300 g
- Un Pizzico Di Bicarbonato
- Crema Pasticcera
- latte - 1 litro intero
- uova - 6 tuorli
- zucchero – 220 g
- amido – 120 g
- la buccia di un limone non trattato
- una bustina di vanillina
- un pizzico di sale
- Bagna
- Crema di limone – Un Bicchiere Medio
- Maraschino – Mezzo Bicchiere
- Acqua Tiepida - Un Bicchiere Medio
- Zucchero - 2 Cucchiai
- Guarnizione
- Panna Per Dolci – 400 G
- crema pasticcera -6 cucchiai
- colorante rosa e celeste
- Palline argentate

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 una parte dell'impasto in una pirofila rettangolare imburrata e infarinata e in altre due piccole pirofile a forma di cuore 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! Intanto montate la panna per dolci, ...mi raccomando che sia molto fredda. Quando la crema è fredda ne prelevate 5 o 6 cucchiai e li mescolate alla panna che avete già montato, sempre usando il frullatore! Mettete in frigo. Per fare la bagna prendete un bicchiere di crema di limone, mezzo bicchiere di maraschino e un bicchiere di acqua tiepida, aggiungete 2 cucchiai 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. 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 cucchiaio, 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. Bagnate la parte superiore con la rimanente bagna. Con l'aiuto di una spatola ricoprite di panna-crema e allisciate per bene. Infine preparate tre sacche da pasticcere a bocchetta a stella, una per la panna bianca, una per quella celeste e una per la panna rosa!!! Guarnite di panna bianca la torta rettangolare, e vi appoggiate le due piccole tortine a forma di cuore. Tagliatele in due parti e farcitele con un po' di bagna e della crema pasticcera. Guarnite un cuore con panna celeste e l'altro con panna rosa. Attorno alla torta mettete due nuvole di tulle, una rosa e una celeste! Una pioggia di palline argentate per dare luce è l'ultima cosa da fare! Fate raffreddare e poi mettete in frigo. Io la faccio sempre il giorno prima così la torta sarà più buona!!!