# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Torta per .....Federico!!!
## .... Per il primo compleanno..... Auguriiiiiiiiiiiiiiiiiiii !!!!



**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 - 4 tuorli + 2 intere
- zucchero – 220 g
- amido – 90 g
- la buccia di un limone non trattato
- una bustina di vanillina
- un pizzico di sale
- Bagna
- Alchermes – Un Bicchiere Medio
- Maraschino – Un Bicchiere Medio
- Acqua Tiepida - Un Bicchiere Medio
- Zucchero - 2 Cucchiai
- Guarnizione
- Panna Per Dolci – 400 G
- Crema pasticcera - 6 cucchiai
- Cioccolato fondente - 1 tavoletta

### 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 imburrata 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 cucchiai e li mescolate alla panna che avete montato. Frullate ancora un po'. Mettete in frigo. Per fare la bagna prendete una quantità uguale di alchermes, maraschino e 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, 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 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 con una sacca da pasticcere a bocchetta a stella fate tante palline vicinissime tanto da sembrare una nevicata!! Fate raffreddare e poi mettete in frigo. Io la faccio sempre il giorno prima! Ora dovete preparare le foglie di cioccolato! Le ho fatte ricoprendo delle foglie vere con del cioccolato fuso dalla parte inferiore, dove le nervature sono più visibili! Ho messo in frigo e quando il cioccolato si era ben rassodato, ho eliminato la foglia vera per avere soltanto la foglia di cioccolato! Ho preso delle fragole e le bagnate per metà nel cioccolato fuso con una nocina di burro. Ho guarnito con le foglie di cioccolato, le fragole e infine una palla vera per accontentare anche il festeggiato!!! Il ripieno potete farlo anche con tanta crema al cioccolato o con un'altra bagna a piacere. 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!!!!