LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta "Palloncini e palloni"
Auguri a Federico!!! Per il suo 2° compleanno!

Difficoltà
media

Quantità
32 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
- un pizzico di sale
- Bagna
- Alchermes – Un Bicchiere Medio
- Limoncello – Un Bicchiere Medio
- Acqua Tiepida - 2 Bicchieri Medi
- Zucchero - 2 Cucchiai
- Guarnizione
- Panna Per Dolci – 500 g
- Crema pasticcera - 6 cucchiai
- Cioccolato colorato
- guarnizioni colorate

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 l'impasto in una pirofila rettangolare imburrata e infarinata e infornare 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 caldo 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, usando il frullatore! Mettete in frigo. Per fare la bagna prendete un bicchiere di limoncello, un bicchiere di maraschino e due bicchieri di acqua tiepida, aggiungete 2 cucchiai di zucchero e mescolate per bene. 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. Aggiungete, sopra la crema, qualche cucchiaiata di panna montata. Distribuite per bene. 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. Riempite una sacca da pasticcere con il composto di panna-crema e decorate la torta con tanti piccoli fiocchetti. Decorate con i palloni e i palloncini e rifinite con il cioccolagto colorato. Con del cioccolato fuso messo dentro un cono di carta forno, fate dei ghirigori in tutta la torta. 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!!!