LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta dei 60 anni di papà Ginetto

Questa torta è per la primavera o quando avete le fragole!!!

Difficoltà
difficile

Quantità
12 persone

Tempo
120 minuti

Ingredienti

- Pan Di Spagna:
- Uova – 6 Intere
- Zucchero – 180 G
- Farina – 180 G
- Un Pizzico Di Sale
- Crema Pasticcera
- Latte ¾ Di Litro
- Uova - 5 Tuorli
- Zucchero – 200 G
- Amido di mais o di grano - 100 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 Cucchiai
- Guarnizione
- Panna Per Dolci – 200 G
- Frutta Di Stagione
- Palline Argentateccolato!

Preparazione

Prendere una grossa ciotola, mettere le uova intere con lo zucchero e montare con il frullatore per almeno 15 o 20 minuti, fino a che la massa sia bella spumosa e compatta. Aggiungere la farina setacciata con un pizzico di sale e amalgamare con la frusta a mano (non piu' frullatore) dal basso verso l'alto. Versare in una pirofila imburrata e infarinata e infornare per 25 m a 180°. Da ricordare:niente lievito!! Nel frattempo che cuoce la torta potete fare la crema pasticcera che servira' 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 facendo aderire perfettamente alla crema, una pellicola trasparente per evitare il formarsi della crosticina. 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. Mettete in frigo.

Per fare la bagna prendete una quantita' uguale di alchermes, maraschino e acqua tiepida, aggiungete 2 cucchiai di zucchero e mescolate per bene. A questo punto prendete la torta che sara' dorata e fredda e con un coltello a lama seghettata tagliate per meta'. Sulla prima meta' distribuite, con un cucchiaio, meta' della bagna di liquore e un bel po' di crema pasticcera. Sovvrapponete la seconda meta' e bagnate con la restante bagna sulla parte superiore. 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!! Per la guarnizione usate frutta di stagione a piacere e delle palline argentate. Sembra molto difficile ma pian piano la farete anche voi!!!!