

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”

MARZO

TORTA MIMOSA

Non c'era un motivo migliore come l'8 marzo che poteva spingermi oggi a pubblicare la ricetta di una buonissima torta: la torta mimosa. Un tripudio di morbidezza e dolcezza in onore di una bella pianta che è il simbolo della Festa della Donna. Il giallo predomina in questo dolce: il Pan di Spagna soffocissimo con una punta di limone, e una vellutata crema pasticciera ammorbidita dall'aggiunta di una punta di panna fresca. In altre ricette ho già citato quale sia la fonte da dove prendo ispirazione, il mio Talismano, ma la torta di oggi è composta di due preparazione classiche che potrete reperire in qualunque libro di cucina.

INGREDIENTI:

2 Pan di Spagna rotondi

1 litro di crema pasticcera

250 ml di panna fresca montata

limoncello

PROCEDIMENTO:

Montate la panna fresca e aggiungetela delicatamente alla crema pasticcera.

Prendete uno dei due Pan di Spagna, eliminate con un coltello affilato la parte esterna più scura, tagliatelo a fette spesse circa 2 cm, poi ricavatene dei dadini tutti uguali che metterete da parte.

Passate poi al secondo, sempre con un coltello eliminate la calotta superiore e tagliatelo in due o tre dischi a seconda di quanto alto vi sia venuto. Appoggiate il primo disco su un piatto da portata e bagnatelo con del limoncello allungato con dell'acqua.

Spalmate il disco con abbondante crema senza preoccuparvi se sborda un pò. Proseguite così anche con i dischi rimanenti.

Con una spatola ricoprite il dolce farcito con tutta la crema, spalmandolo bene sopra e lateralmente.

Prendete infine i quadretti che avete tenuto da parte e aiutandovi come le mani, ricoprite interamente la vostra torta.

Spolverate leggermente con dello zucchero a velo e servite.

La Torta Mimosa può essere conservata in frigorifero ben coperta per un massimo di due giorni.