

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta mimosa

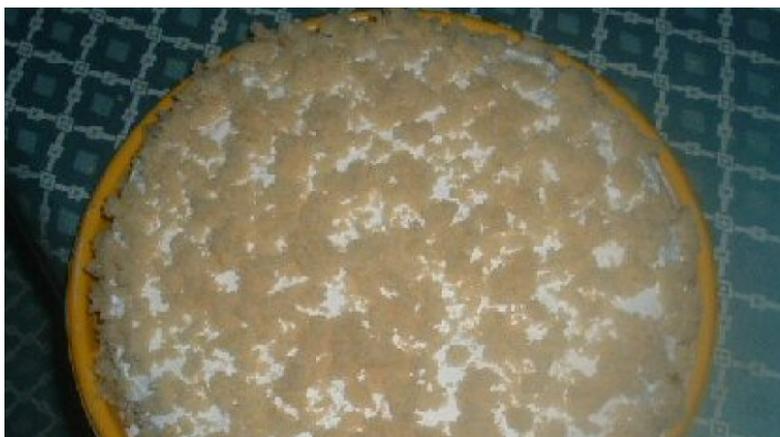
di: *serix*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



PER IL PAN DI SPAGNA

- 4 uova
- 200 g di farina
- 200 g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci.

PER LA CREMA

- 2 uova
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 noce di burro
- 2 cucchiaini di farina
- 500 ml di latte
- circa 40 ml di liquore strega
- 300 ml circa di panna da montare
- 1 lattina di ananas sciroppato.

PER LA BAGNA

- 1 bicchiere di acqua

2 cucchiaini di zucchero

2 tazzine di rum.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare a neve gli albumi.

Montare i tuorli con lo zucchero, unite delicatamente la farina ed il lievito.

Unite gli albumi ai tuorli e mescolare delicatamente.

Imburrate ed infarina una tortiera da 26 cm ed infornate a 180°C per 30 minuti.

2 Per crema: in una casseruola mescolare i tuorli con lo zucchero, unite la farina ed il latte caldo poco per volta, fate addensare su fiamma bassa ed aggiungete il burro.

Lasciate raffreddare la crema.

3 Montare la panna ed unitene 4 cucchiaini abbondanti alla crema insieme al liquore strega.

Svuotate il centro del pan di spagna formando un contenitore.

4 Conservate il pan di spagna tolto.

5 Preparate la bagna portando a bollore gli ingredienti e bagnate il pan di spagna.

Versate metà crema nel pan di spagna e coprite con metà fette di ananas tagliate a pezzettini e poco pan di spagna rimasto tagliato a pezzettini, coprite con l'altra crema e l'ananas rimasto.

- 6 Coprite con altre briciole di pan di spagna.
- 7 Montare la panna e coprite la torta infine coprite con le briciole rimaste.
- 8 Lasciare riposare in frigo per 1 ora.