

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta mimosa ai fior d'arancio vale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER IL PAN DI SPAGNA

farina g 150
zucchero g 150
burro g 50
4 uova
un'arancia
burro e farina per lo stampo
sale.

PER FARCIRE

panna montata g 400
Grand Marnier
acqua di fior d'arancio
lamponi
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 reparate il pan di Spagna (anche con un giorno d'anticipo). Montate le uova con lo zucchero e un pizzichino di sale, sbattendole con lo sbattitore elettrico fino a quando il composto "scrive" (alzando la frusta, il filo che cadrà non dovrà incorporarsi immediatamente al composto ma restare leggermente in superficie); incorporatevi allora la farina, fatta scendere a pioggia da un setaccino, mescolando con estrema delicatezza con movimenti dal basso verso l'alto, e viceversa, con un cucchiaino di legno; unite quindi il succo e la scorza grattugiata di un'arancia e, infine, il burro fuso e freddo. Imburrate e infarinate uno stampo rotondo di cm 28 di diametro, versatevi l'impasto e passatelo nel forno già a 180° per 35' circa. Prima di sfornare la torta provatene la cottura con uno stecchino di legno infilzato nel mezzo: se uscirà asciutto, toglietela dal forno e sformatela su una gratella da pasticciare per farla raffreddare. Al momento di montare il dolce, togliete al pan di Spagna tutta la crosticina dei fianchi; ritagliatelo quindi fino ad ottenere un disco di cm 22 di diametro, dividetelo a metà orizzontalmente e farcitelo con circa i 2/3 di panna montata, che avrete aromatizzato con 2 cucchiaini di Grand Marnier e una di acqua di fior d'arancio. Ricomponete la torta e spalmatela esternamente con la panna rimasta. Passate al mixer i ritagli di pan di Spagna ottenendo un grattugiato non troppo fine con il quale rivestirete completamente (superficie e fianchi) la torta. Spolverizzatela abbondantemente di zucchero a velo, guarnitela con 2 dozzine di lamponi freschi, quindi servitela su un piatto adeguato.