

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata mimosa

di: *Aitina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 90 min COTTURA: 55 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



1/2 fialetta di aroma limone piccola

2 tappi di rum poco alcolico.

Un barattolo di ananas in scatola
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna da 26 cm: con le fruste elettriche montate le uova intere e zucchero per almeno 25 minuti. Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolando con un cucchiaio di legno. Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate uno stampo da crostata da 26 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 25 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi. A questo punto lasciatelo raffreddare.

Per il pan di spagna da 20 cm: con le fruste elettriche montate le uova intere e zucchero per almeno 25 minuti. Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolando con un cucchiaio di legno. Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 20 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 170°C per 20 minuti circa. E' importante non aprire il forno durante la cottura

altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi. A questo punto lasciatelo raffreddare

Per la crema chantilly: portate ad ebollizione il latte con la scorza grattugiata del limone, metà dello zucchero, la vanillina e il sale.

Con la frusta elettrica sbattete i tuorli con lo zucchero restante e poi unite la farina setacciata.

A questo punto filtrate il latte per togliere le scorze grattugiate e unire mezza fialetta di aroma limone. Aggiungete il composto al latte bollente lentamente per non formare grumi .

Fate cuocere fino a far addensare la crema.

La crema risulterà piuttosto densa, è normale.

Portate ad ebollizione mescolando sempre con un cucchiaino di legno.

Alla fine spegnete il fuoco e unire il rum.

Lasciate raffreddare coprendo la crema con la carta trasparente attaccata alla crema stessa per evitare la formazione della pellicina.

Amalgamate alla crema fredda la panna montata poco per volta mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.



- 2 Mettete il pan di spagna grande sopra un piatto da portata e bagnatelo con il liquido dell'ananas.





3 Mettete un po' di crema chantilly sulla torta e coprite con uno strato di fette di ananas.



4 Ricoprite con la restante crema.



5 Tagliate a cubetti il pan di spagna piccolo, dopo aver tolto la crosta scura esterna.



6 Distribuite i cubetti di pan di spagna sul dolce, formando una montagna centrale.



7 Spolverizzate con dello zucchero a velo

