

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta mimosa

di: *laura1973*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **60 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Perfetta per un compleanno o da portare a tavola una domenica dopo un pranzo in famiglia, la torta mimosa è buonissima e piace davvero a tutti! Provate questa ricetta che ci è stata lasciata sul forum ed ha avuto un notevole successo!

## PREPARAZIONE

**1** Preparate il pan di spagna: 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 24 cm e versateci l'impasto.

Infernare a 180 gradi per 30 minuti. E' importante nn aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi. Lasciatelo raffreddare e tagliatelo a metà.



**2** Togliete un pò di briciole dal centro del pan di spagna.

Mescolate un pò di succo dell'ananas con del maraschino e un goccio di latte e bagnate il pan di spagna.



**3** Preparete la crema pasticcera: riscaldate il latte con la vanillina. In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Unite la panna montata e pezzetti di ananas:



**4** Coprite il disco inferiore del pan di spagna con la crema (tranne qualche cucchiaino) e

coprite con il secondo disco di pan di spagna.

Ricoprite la superficie con la crema rimasta e le briciole di pan di spagna.



**5** Decorate con l'ananas avanzato e ciliegine candite:



