

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta mimosa di stefra

di: *stefra*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Ci sono le mode e poi ci sono i grandi classici.

La Torta mimosa di stefra appartiene alla seconda categoria! Un dolce perfetto per chi vuole portare a tavola un qualcosa di bello e buono. Provate questa ricetta e vedrete che successo sulle vostre tavole!

PER IL PAN DI SPAGNA

UOVA 6

ZUCCHERO 180 gr

FARINA 180 gr

PER LA CREMA PASTICCERA

LATTE 500 ml

TUORLI 4

ZUCCHERO 8 cucchiaini da tavola

FARINA 4 cucchiaini da tavola

VANILLINA 1 bustina

SCORZA DI LIMONE 1

PER LO SCIROPPO ALLA ARANCE

SCORZA DI ARANCIA 1

ZUCCHERO 100 gr

ACQUA 200 ml

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi occorreranno per realizzare questa ricetta.



2 Per il pan di spagna: in una ciotola mettete uova e zucchero.



3 E montare con le fruste elettriche unendo un pizzico di sale.





4 Unite la farina setacciata poca per volta.



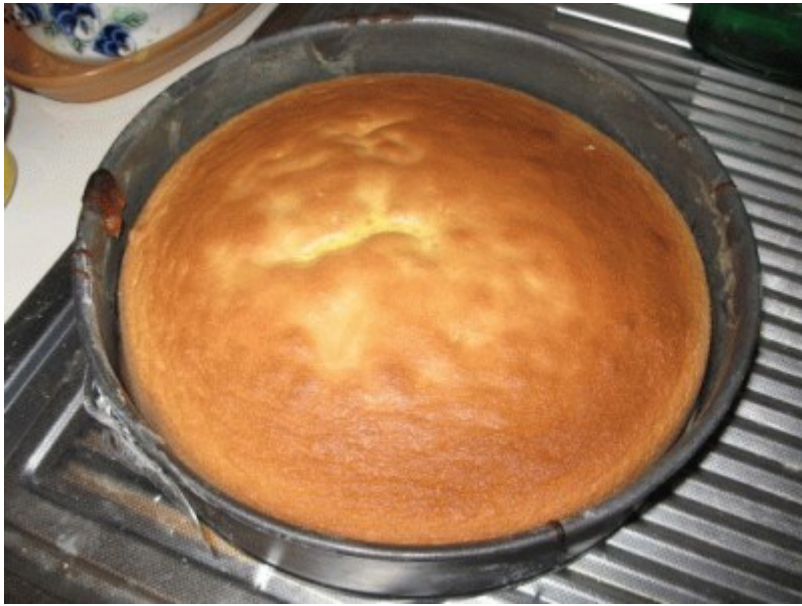
5 E mescolare delicatamente dal basso verso l'alto.



6 Imburrate e infarina una tortiera da 24 cm.



7 Versate il composto nella tortiera ed infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti.



8 Per la crema: in una ciotola mettete tutti gli ingredienti tranna la scorza del limone e

montare con le fruste elettriche per 1 minuto.

Trasferite in una casseruola unendo il limone e fate addensare non dimenticandosi di mescolare.

Fate raffreddare.

Nel frattempo dividete il pan di spagna in 3 dischi, un disco sbriciolatelo.



9 Per lo sciroppo: fate bollire l'acqua con lo zucchero e la scorza di agrume, togliete dal fuoco e lasciate in infusione per 15-20 minuti.

Bagnate un disco di pan di spagna con la bagna e coprite con uno strato di crema, aggiungete il secondo disco sempre bagnato e coperto di crema.



10 Coprite con il pan di spagna sbriciolato e cospargete di zucchero a velo.

