

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta mimosa con ananas e pesche

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **55 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



ACQUA 1 l

SUCCO DELLE PESCHE SCIROPPATE

LIMONCELLO 1 bicchierino

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova intere con lo zucchero per circa 15 minuti.

Aggiungere all'impasto: farina, lievito e vanillina setacciati.

Mescolare con un cucchiaio di legno dal basso verso l'alto.

Versate in una tortiera da 28 cm imburrata e infarinata.





2 Infornare a 180°C per circa 40 minuti con forno preriscaldato statico.

Rimuovete la pellicola superficiale e i bordi del pan di spagna e tagliatelo i due parti.

Mettere da parte un pò di mollica da frullare per la guarnizione.



3 Per la bagna: fate bollire le scorze dei limoni con lo zucchero e l'acqua per 15 minuti, togliete dal fuoco ed unite il succo delle pesche ed il limoncello.

Bagnate entrambi i dischi di pan di spagna.

Montare la panna.

In una casseruola fate bollire il latte.

Montare i tuorli con lo zucchero, unite la farina ed il latte privato della scorza di limone, mescolare e fate addevsare su fiamma bassa.

A 2/3 della crema fredda unite la scorza grattugiata del limone.





4 Unite anche la panna.

Aggiungere un pò di limoncello secondo i propri gusti.

Farcite la base di pan di spagna con la crema con la panna.

Coprite con le pesche sciroppate.

Coprite con il secondo disco di pan di spagna.

Coprite con la crema rimasta.

Prendete una ciotola di circa 20 cm e posizionala al centro della torta e coprite la torta con la mollica del pan di spagna rimasta.







5 Decorate con l'ananas e le pesche sciroppate.

