

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta mimosa

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **torta mimosa** è un **dolce tipico italiano** che suscita diverse discussioni riguardo alla sua vera origine: alcuni sostengono che la torta mimosa sia stata creata da Adelmo Renzi, un pasticciere di **Rieti**, nel Lazio, negli anni '50. Secondo questa versione, Renzi, avrebbe creato la torta ispirandosi alle mimose che, in Italia, vengono comunemente regalate alle donne per l'8 marzo, la **Festa della Donna**.

Anche altre città italiane rivendicano la maternità della torta mimosa, come **Livorno**, dove si dice che il pasticciere Angelo Marchi l'abbia creata già da metà degli anni '40 del 1900 usando la farina di mais invece di quella di frumento, o **Genova**, dove è stata

realizzata la prima torta mimosa con il [pan di Spagna](#)

In ogni caso, la **torta mimosa è diventata un simbolo della Festa della Donna in Italia** ed è ampiamente consumata per questa ricorrenza di rinascita e determinazione femminile.

La **versione classica**, che ormai da più di mezzo secolo mette d'accordo generazioni di donne, è quella con [crema chantilly](#) e **ananas**, oggi la cuciniamo insieme, in modo semplice e sicuro con la nostra **foto ricetta passo passo**.

Nota bene: il pan di spagna e la crema chantilly sarebbe meglio prepararli il giorno prima di quando prevedi di assemblare la torta perché hanno bisogno di assestarsi bene per darti il miglior risultato possibile!

## INGREDIENTI PAN DI SPAGNA

FARINA 00 190 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 160 gr

UOVA INTERE a temperatura ambiente - 6

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 1

## INGREDIENTI CREMA CHANTILLY

PANNA DA MONTARE 400 ml

LATTE INTERO fresco - 300 ml

ZUCCHERO SEMOLATO 80 gr

FARINA 00 60 gr

TUORLO D'UOVO 3

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

FETTE DI ANANAS SCIROPPATE

## PREPARAZIONE

### 1 Da fare il giorno prima: pan di spagna

Nella ciotola della planetaria, o in una ciotola comune, monta le uova intere con lo zucchero e la scorza del limone fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungi poco per volta la farina e incorporala delicatamente con una frusta a mano o con una spatola, mescolando dal basso verso l'alto per ottenere un composto leggero e senza grumi.





- 2** Una volta che avrai incorporato tutta la farina al composto, versa il tutto in due tortiere, una del diametro di 20 cm e l'altra più piccola del diametro di 18 cm, entrambe imburrate e infarinate.

Cuoci in forno statico preriscaldato a 180° per circa 30-35 minuti.

Una volta cotto, sforna e lascia raffreddare nello stampo.





**3** **Crema chantilly:** in un pentolino scalda il latte con la scorza di limone.

In una ciotola sbatti i tuorli con lo zucchero e la scorza del limone fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungi la farina e mescola, infine versa il latte caldo.

Mescola il tutto in modo da ottenere una crema priva di grumi, poi cuoci a fuoco basso sempre mescolando.

Togli dal fuoco, versa la crema in una ciotola di vetro e copri con pellicola a contatto.









- 4 Monta la panna fresca fino ad ottenere una consistenza ben soda e spumosa, aggiungi la crema pasticcera fredda alla panna e, con un movimento delicato dal basso verso l'alto, incorpora il tutto fino ad ottenere una crema omogenea.





**5** Scola l'ananas dal suo liquido di conservazione che terrai da parte, taglia le fette in pezzi piccoli, secondo le tue preferenze, se non ti piace sentire la consistenza della frutta tra la crema puoi decidere anche di frullarli.

Prendi ora il pan di spagna e taglialo in tre parti, così da ottenere tre dischi.

Posiziona il primo disco su un piatto da portata e inizia ad assemblare la torta.

Bagna il disco di pan di spagna con il succo dell'ananas sciroppata, aggiungi uno strato di crema chantilly e pezzi di ananas tagliati o frullati.

Copri con un secondo disco di pan di spagna e ripeti tutta l'operazione.









- 6 Copri la torta con l'ultimo disco di pan di spagna e spalmalo di crema. A questo punto prendi il pan di spagna più piccolo, togli la crosta e taglia l'interno in piccoli cubetti con i quali rivestirai la torta. I cubetti di pan di spagna, una volta montati sulla torta sembreranno una bella e ricca infiorescenza di mimosa. Lascia riposare la torta in frigo per circa un'ora prima di servire.







## IDEA IN PIÙ

Se vuoi rendere la mimosa sopra alla torta ancora più simile a quella vera, ti consiglio di cucinare il pan di Spagna con le uova a pasta gialla.

## CONSERVAZIONE

La **torta mimosa si conserva bene in frigorifero**, coperta da un involucri di pellicola trasparente o in un contenitore ermetico per alimenti. Ad ogni modo **ti consiglio di consumare la torta entro 2-3 giorni** dalla preparazione.

Prima di mettere **la torta in frigorifero**, è importante che tu la faccia **raffreddare completamente** a temperatura ambiente per evitare la formazione di condensa, che potrebbe compromettere la consistenza della torta.

Inoltre, se la torta è farcita con crema pasticcera o chantilly, **evita di congelarla**, poiché potrebbe perdere la consistenza soffice e leggera che la caratterizza.