

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Come preparare la torta mimosa con crema chantilly e ananas

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **torta mimosa** è un classico della pasticceria italiana: segui la nostra ricetta passo dopo passo per ottenere un risultato impeccabile.

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

COME FARE LA TORTA MIMOSA

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°C 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.





TORTA MIMOSA: IL DOLCE SOFFICE E GOLOSO

La **torta mimosa** è un dolce raffinato e scenografico, perfetto per celebrare momenti speciali. Preparata con un soffice pan di Spagna e farcita con crema chantilly e ananas sciroppato, questa torta è amata per il suo equilibrio tra dolcezza e freschezza. Il suo aspetto caratteristico, con piccoli cubetti di pan di Spagna che ricoprono la superficie, richiama i fiori di mimosa, rendendola non solo deliziosa ma anche bellissima da vedere. Segui la nostra ricetta passo dopo passo per preparare una **torta mimosa perfetta**.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere un pan di Spagna soffice e ben areato, monta le uova a temperatura ambiente per almeno 10 minuti.

Se avanza della crema chantilly, utilizzala per farcire bignè o cupcake.

Conserva il succo di ananas avanzato per aromatizzare bevande o impasti.

Se vuoi un colore più intenso per la copertura, usa uova a pasta gialla per il pan di Spagna.

COME CONSERVARE LA TORTA MIMOSA

Conserva la **torta mimosa** in frigorifero, coperta con pellicola trasparente, per un massimo di 2-3 giorni. Evita di congelare la torta, poiché la crema chantilly potrebbe perdere la sua consistenza soffice. Prima di servire, lascia la torta a temperatura ambiente per 10-15 minuti per esaltarne il sapore.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Torta di rose: un dolce soffice e scenografico perfetto per le occasioni speciali.

Pavlova: una torta di meringa leggera e raffinata.

Cheesecake mimosa: una variante moderna della torta mimosa con base croccante.

Mimose monoporzione: mini versioni della torta mimosa, perfette per buffet o feste.

Cream tart con crema chantilly: elegante e deliziosa.

Torta diplomatica: un dessert classico con strati di pasta sfoglia e crema.