

Torta rosa alla frutta e.....buona festa della mamma♥☐

Oggi voglio condividere con voi una torta che ho fatto per la mia mamma, dedicandogliela nel giorno della sua festa. Sarò sincera amo i dolci, sono abbastanza golosa e mi diverto anche a prepararli, ma non ho mai avuto la pazienza necessaria per fare grandi decori o ancor di più per creare le meravigliose opere d'arte che vanno tanto di moda oggi.

Sono per i dolci casalinghi, le ricette di campagna e i profumi soavi che corrono felici per la casa, eppure c'è un ricordo che tengo ben stretto nella mia mente ed è quello di mia mamma che preparava una torta alla panna per le occasioni speciali. Da brava perfezionista, lentamente rendeva liscia la superficie della sua torta. Gli attrezzi impiegati erano molto semplici, nessuna spatola ad esempio, solo un grande coltello da cucina che aveva perso il taglio e nessun piatto girevole, solo la sua mano che pizzicava il bordo del vassoio facendolo ruotare. Alla fine la torta era perfetta e veniva impreziosita da qualche zuccherino colorato. Io guardavo quei movimenti lenti e sicuri, inconsapevole che un altro ricordo della mia infanzia si stava imprimendo nella mia mente, come uno scalino di quella lunga scala da salire che è la vita e che mi ha portata ad essere chi sono oggi.

Così dedico a te MAMMA questa torta alla panna rosa per dirti quanto ti voglio bene. Lascio a te l'arte di quella superficie liscia e golosa con la pazienza che richiede e ti regalo questa torta 2.0 dalla superficie rosa e plissettata. ♥☐

INGREDIENTI:

- 1 pan di Spagna rotondo
- 250 g di mascarpone

- 500 ml di panna fresca
- 1/2 bicchiere di latte parzialmente scremato
- colorante rosso liquido per dolci
- 1 vasetto di macedonia sciroppata
- Zucchero 4 cucchiaini +1
- 1 bustina di vanillina PANEANGELI
- Zuccherini e fiori per decorare

PROCEDIMENTO:

In una ciotola lavorare con la spatola il mascarpone insieme ai 4 cucchiaini di zucchero e la vanillina fino ad ottenere una crema liscia .

Scolare la macedonia di frutta, senza gettare lo sciroppo, poiché ci servirà per bagnare il pan di Spagna ed unire la frutta alla crema di mascarpone.

A parte montare a neve 200 ml di panna (Bianca). Incorporare anche questa al mascarpone, con delicatezza, mescolando dal basso verso l'alto per dare leggerezza al composto.



Possiamo iniziare ad assemblare la nostra torta. Adagiare il primo disco di pan di Spagna direttamente nel piatto di portata



Bagnarlo in modo uniforme con circa 1/3 dello sciroppo tenuto da parte, al quale avremo unito il latte.

Farcire con metà della crema di mascarpone e frutta.

Sormontare il secondo disco, bagnare ancora con circa 1/3 della miscela di latte e sciroppo e la restante metà di crema al mascarpone.



Chiudere con l'ultimo disco di pan di Spagna, inumidirlo e riporre la torta in frigo a riposare.

Passiamo ora alla decorazione finale. Montare a neve i restanti 300 ml di panna fresca con il colorante liquido, regolando a vostro gusto l'intensità del colore finale, aggiungendo più o meno colorante. Aggiungere l'ultimo cucchiaino di zucchero ed amalgamare ancora.

Estrarre la torta dal frigorifero, versare sulla superficie la panna rosa e con una spatola iniziare a distribuire la panna,

lasciandola scendere anche sui bordi. A questo punto potete scatenare la fantasia e dare alla torta l'aspetto che volete, o se preferite decorarla interamente con ciuffetti della sacca a poche. terminate con zuccherini e decori.

Buon appetito e AUGURI A TUTTE LE MAMME.