

Torta mimosa

Qualche anno fa, ho frequentato un breve corso di cucina, nulla di complicato,

organizzato da un'associazione di volontariato del paese con ottimi professionisti locali. È stato in generale un corso ben fatto e piacevole, dal quale ho appreso tanti piccoli segreti e mi sono ben infarinata ridendo e scherzando in compagnia. Una delle serate era dedicata ai dessert e il pasticciere gentile e pacato ci ha insegnato qualche ricetta di base, grandi classici tradizionali, facendoli sembrare una delle preparazioni più semplici e naturali che si possano eseguire. Tra queste una ricetta davvero infallibile per fare un delizioso pan di Spagna. Soffice dal sapore delicato e assolutamente perfetto per ogni ricetta che mi frulla in mente. Anche per una deliziosa torta mimosa. Proprio lei, il dessert simbolo della festa delle donne, ma chi l'ha detto che la torta mimosa si mangia solo l'8 marzo? Decisamente no, così cremosa, profumata e delicata è sicuramente la torta per eccellenza di tutta la primavera e degna concorrente dei dolci tradizionali di Pasqua.

INGREDIENTI per il PAN DI SPAGNA:

- 140 g di farina 00
- 120 g di fecola
- 250 g di zucchero
- 8 uova
- 1/2 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- la scorza grattugiata di 1 limone

INGREDIENTI per la CREMA PASTICCERA:

- 5 tuorli d'uovo

- 165 g di zucchero
- 125 + 250 ml di panna da montare
- 500 ml di latte
- 55 g di farina 00
- 1 buccia di limone
- 1 bustina di vanillina

INGREDIENTI PER LA BAGNA:

- 50 ml di Grand Marnier
- 100 ml di acqua
- 50 g di zucchero
- zucchero a velo per guarnire.

PROCEDIMENTO:

Montare le uova per il pan di Spagna con lo zucchero e la scorza grattugiata del limone, con lo sbattitore elettrico per circa 8-10 minuti. Otterremo un composto molto cremoso e leggero che avrà quasi triplicato il volume iniziale. Sempre mescolando, incorporare poco per volta la farina, la fecola, il lievito e la vanillina ben setacciati. Dividere il composto ottenuto in due stampi rotondi imburrati e infarinati, infornare a 180 gradi per circa 20 minuti. Terminata la cottura estrarre i pan di Spagna e lasciarli raffreddare.

Nel frattempo passiamo alla preparazione della crema pasticciera. Mettere il latte con 125 ml di panna fresca in un pentolino sul fuoco. Montare i tuorli con lo zucchero e incorporare la farina setacciata e la buccia di limone grattugiata. Versare il composto ottenuto nel latte bollente e portare a ebollizione sempre mescolando. A cottura ultimata lasciare raffreddare la crema poi incorporare i restanti 250 ml di panna montata a neve mescolando dal basso verso l'alto.

A questo punto non resta che assemblare il dolce. Rimuovere dallo stampo uno dei due pan di Spagna, togliere il bordo ambrato ricavando così un pan di Spagna giallo che andrà tagliato a cubetti. Porre l'altro pan di Spagna su un piatto

rotondo da portata, bagnare con il preparato a base di Grand Marnier diluito con l'acqua e lo zucchero, poi versare sulla base inumidita la crema pasticciera fredda e ricoprire con i cubetti di pan di spagna. Per finire spolverare con zucchero a velo.