

Torta Mimosa



Ingredienti:

Uova 6
 Farina 300 gr
 Zucchero 300 gr
 Buccia di limone grattugiata qb
 Lievito pan degli Angeli 1 bustina
 Sale 1 pizzico
 Ananas sciroppata 1
 Crema pasticciera qb
 Panna da montare 1
 Martini bianco 1/2 bicchiere



Buona primavera

Procedimento:

Sbattete i tuorli con lo zucchero e la buccia di limone grattugiata.

A parte montate gli albumi a neve soda con un pizzico di sale.

Incorporate ai tuorli la farina e gli albumi alternandoli mescolando delicatamente e aggiungete sempre mescolando il lievito.

Imburrate e infarinate un ruoto di circa 30 cm di diametro, versatevi l'impasto livellandolo con un leggero movimento della teglia.

Cottura:

Infornate nel forno preriscaldato a 170 gradi per circa 30 minuti. Mettete le fette di ananas a sgocciolare e raccogliete lo sciroppo in una terrina.

Nel frattempo preparate una crema pasticcera e quando sarà fredda amalgamatela con la panna montata e l'ananas frullata.

Farcitura:

Dividete la torta in due dischi, scavate leggermente il fondo e conservate le briciole eliminate.

Bagnate la torta con lo sciroppo di ananas diluito con un po' d'acqua, 2 - 3 cucchiaini di zucchero e 1/2 bicchierino di Martini bianco. Stendete la crema su tutta la superficie e coprite con il secondo disco leggermente bagnato.

Spalmate parte della crema avanzata sulla torta e lungo i bordi e con le mani copritela con le briciole di pan di Spagna. Mettete in frigo e prima di servire, decorate la torta mimosa con un rametto di mimosa.