



TORTA MIMOSA

Difficolt: Media



Domani Ã¨ la festa di tutte noi donne e allora che ne dite ce la meritiamo una bella fetta di questa deliziosa torta? Dobbiamo preparare due pan di spagna, io poichÃ© preferivo la forma stondata della torta ne ho realizzato uno con lo stampo da zuccotto e l'altro con uno stampo normale tutti e due con un diametro di 17 cm. Per la farcitura ho utilizzato la crema chantilly che ho messo ieri, poi vi metto il link!

Dosi: dosi per ogni singolo pan di spagna di 17cm di diametro

1 - PER IL PAN DI SPAGNA

- farina 65gr.
- frumina 45gr.
- uova 2
- zucchero 85gr.
- sale 1 pizzico

2 - PER LA CREMA CHANTILLY

- amido di mais 40gr.
- latte 350gr.
- limoni la buccia di mezzo limone
- panna da montare 150gr. + 350gr.da aggiungere successivamente

- sale un pizzico
- tuorli 6
- vaniglia i semi di mezza bacca
- zucchero 100gr.+ 50gr. per la panna da aggiungere successivamente

3 - PER LA BAGNA

- acqua 200gr.
- limoncello 50gr.
- zucchero 100gr.

Una volta che abbiamo i due pan di spagna pronti e raffreddati, [clicca qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?id=65) per la ricetta completa;

preparare la bagna facendo bollire l'acqua con lo zucchero, una volta raffreddato lo sciroppo aggiungere il limoncello

Procediamo alla preparazione della torta:
innanzi tutto tagliamo a stati il pan di spagna a zuccotto, pratichiamo due tagli



Procediamo alla farcitura della torta mettendo il primo strato dello zuccotto sul piatto torta, lo bagniamo con lo sciroppo preparato in precedenza



e lo farciamo con la crema chantilly ecco [qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?id=121) la ricetta passo passo per prepararla



Disponiamo il secondo strato, lo bagniamo e lo farciamo



Finiamo con l'ultimo strato che andrà bagnato

A questo punto ricoprire con la stessa crema tutta la torta e lasciarla riposare un pÃ² in frigo



Nel frattempo prendiamo l'altro pan di spagna al quale andrà tolta totalmente la crosticina scura

esterna da tutti i lati



tagliamo delle fette spesse circa mezzo centimetro e da queste dobbiamo ricavare dei cubetti di pan di spagna piÃ¹ simili possibili tra loro.



Riprendiamo la torta e attacchiamo i nostri cubetti delicatamente sopra la crema di copertura a coprire ogni spazio



In questo caso ho decorato con dei fiorellini di ostia, ma possiamo decorare anche con dei rametti

di mimosa ... AUGURI A TUTTE LE DONNE!!!



Alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi