

Livello intermedio/superiore

Es.52 Leggere ed inserire le parole della lista al posto giusto

Torta Mimosa: la ricetta del dolce simbolo della Festa della Donna



a questo punto - che - dopo - fino a quando - infine -
intanto - mentre - oppure - perché - poi - prima di -
quando - tuttavia

La Torta Mimosa è considerata il dolce simbolo dell'8 marzo, giorno della Festa della Donna, a causa del suo aspetto: il pan di Spagna sbriciolato usato per decorarla, infatti, crea un "effetto mimosa" _____ somiglia ai fiori della celebre pianta che fiorisce a marzo. Sembra sia stata creata negli anni '50 a Rieti o, secondo altre fonti a Roma. Il suo creatore sarebbe il cuoco Adelmo Renzi, _____ con questa torta partecipò a un concorso a Sanremo nel 1962 e la chiamò "Torta Mimosa" per omaggiare la "città dei fiori". _____ non ci sono certezze che sia stato proprio lui il primo a crearla. È un

dolce dal gusto semplice ed è anche piuttosto facile da preparare, vediamo subito che cosa serve e come si fa.

Torta Mimosa: ingredienti

Per preparare una Torta Mimosa per otto persone servono, per il **pan di Spagna**:

- 100 g di farina 00
- 130 g di zucchero
- 5 uova
- 100 g di fecola di patate
- mezza bustina di lievito per dolci in polvere
- sale

Per la **crema pasticciera**:

- un uovo
- un cucchiaino di farina 00
- una bustina di vanillina
- due cucchiaini di zucchero
- 400 ml di latte
- 150 g di panna fresca liquida
- 5-6 fette di ananas sciroppato oppure confettura di ananas
- mezzo bicchiere di succo d'ananas
- un bicchierino di liquore (ottimo quello alle mandorle o al melograno)

Torta Mimosa: preparazione

_____ tutto si prepara il “pan di Spagna”: si montano i cinque tuorli d'uovo con 130g di zucchero fino ad avere un composto gonfio e spumoso. In un'altra ciotola si mescolano la farina di fecola, il lievito e un pizzico di sale. Si uniscono i due composti versando i tuorli e lo zucchero un po' alla volta ne mix di farina, lievito e sale, cercando di far amalgamare il tutto per bene. A parte si montano gli albumi a neve, _____ li si unisce al resto del composto, facendo sempre molta attenzione a mescolare tutto con delicatezza. _____ si versa l'impasto in una tortiera, possibilmente una di quelle con il bordo rimovibile. Conviene comunque imburrare e infarinare la tortiera, _____ foderarla con della carta forno. Si fa

cuocere il pan di Spagna per circa 40 minuti nel forno a 180°C.

Per preparare la **crema pasticciera** si monta l'uovo con zucchero e farina per ottenere un composto omogeneo che non deve presentare grumi. Si fa bollire il latte con la vanillina e poi lo si versa sul composto precedente. Si mette tutto sul fornello e si mescola di continuo _____ la crema si addensa, poi la si lascia raffreddare. _____ si monta la panna e, _____ è pronta, la si unisce alla crema. Poi si tagliano le fette di ananas sciroppato a pezzetti molto piccoli e li si aggiunge alla crema.

_____ si sforna il pan di Spagna e lo si taglia orizzontalmente. La parte superiore, tagliata più sottile, va tolta, _____ la parte inferiore va svuotata, lasciando un bordo di circa 2 cm di spessore. Si mescolano liquore e succo d'ananas e con questi si "bagna" leggermente il pan Spagna. Si riempie la parte inferiore con una parte della crema e si copre con la parte superiore del pan di Spagna tolta in precedenza. _____, per decorare l'esterno della torta, si usano il resto della crema e il pan di Spagna rimasto dallo svuotamento (questo deve essere sbriciolato in modo da assomigliare ai fiori di mimosa). La torta va conservata in frigorifero fino al momento di servirla.

