

## **Soluzione intermedio/superiore es.52:**

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

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" **perché** 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, **che** con questa torta partecipò a un concorso a Sanremo nel 1962 e la chiamò "Torta Mimosa" per omaggiare la "città dei fiori". **Tuttavia** 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**

**Prima di** 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, **poi** li si unisce al resto del composto, facendo sempre molta attenzione a mescolare tutto con delicatezza. **Dopo** si versa l'impasto in una tortiera, possibilmente una di quelle con il bordo rimovibile. Conviene comunque imburrare e infarinare la tortiera, **oppure** 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 **fino a quando** la crema si addensa, poi la si lascia raffreddare. **Intanto** si monta la panna e, **quando** è pronta, la si unisce alla crema, ottenendo così la crema. Poi si tagliano le fette di ananas sciroppato a pezzetti molto piccoli e li si aggiunge alla crema.

**A questo punto** si sforna il pan di Spagna e lo si taglia orizzontalmente. La parte superiore, tagliata più sottile, va tolta, **mentre** 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. **Infine**, 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.

adatt. da "[magazine.artigianoinfiera.it](http://magazine.artigianoinfiera.it)"