

Torta Mimosa senza glutine - Torte e crostate



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione



40 min

Tempo di cottura



40 min

Calorie a porzione



450 kcal

Tempi aggiuntivi

1 ora di riposo

Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

Per il pan di Spagna

360 g di Fecola di patate (consentita)

360 g di Amido di mais (maizena) consentito

24 Uova

720 g di Zucchero semolato

4 Limoni bio

Sale

Per la crema

120 g di Amido di mais (maizena) consentito

12 Tuorli

320 g di Zucchero semolato

1.6 l di Latte

800 ml di Panna fresca



2 baccelli di Vaniglia

80 g di Zucchero a velo (consentito)

Per la bagna

8 cucchiaini di Zucchero semolato

8 cucchiaini di Rum

200 ml di Acqua

Preparazione

- Preparate il pan di Spagna. Separate i tuorli dagli albumi, mettendoli in due ciotole abbastanza capienti.
- Nella ciotola con i tuorli aggiungete lo zucchero e, con le fruste elettriche, montate le uova fino a ottenere un composto chiaro e soffice. Setacciate l'amido con il lievito e incorporateli, poco alla volta, al composto, sempre mescolando con le fruste. Poi aggiungete la scorza grattugiata del limone e mescolate bene.
- Nella ciotola con gli albumi versate un pizzico di sale e montate a neve ben ferma gli albumi con le fruste elettriche (ben lavate).
- Unite i due composti e, con un cucchiaino di legno, amalgamate il tutto, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare gli albumi.
- Imburrate e infarinate una tortiera a cerniera del diametro di 24 cm (in modo da ottenere un pan di Spagna bello alto), versatevi il composto e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 30-40 minuti. Controllate la cottura infilzando al centro della torta uno stecchino di legno: se esce asciutto il dolce è pronto, altrimenti lasciatelo in forno ancora 5-10 minuti. Quando sarà cotto, sfornatelo e lasciatelo raffreddare.
- Intanto preparate la crema pasticcera. Con un coltello ben affilato incidete il baccello di vaniglia e mettetelo in una pentola abbastanza larga, versate il latte e portate quasi a ebollizione a fuoco basso.
- Mettete in una ciotola lo zucchero e i tuorli, montateli con le fruste finché il composto risulta chiaro e lo zucchero si è ben sciolto; poi unite l'amido di mais e mescolate con una spatola piatta, in modo da non formare grumi.
- Appena il latte sta per bollire, versate al centro della pentola il composto di uova, zucchero e amido, usando la spatola piatta per recuperarlo tutto dalla ciotola. Alzate la fiamma e aspettate che il latte bolla (schiumerà nella parte esterna) e inizi nella parte centrale a fare come degli sbuffi. Girate velocemente con la frusta a mano, la crema si addenserà immediatamente e dopo pochi secondi sarà già pronta e senza grumi. Versatela subito in un contenitore largo, appoggiate direttamente sulla superficie la pellicola alimentare e trasferite in congelatore. Quando si è appena intiepidita, togliete la vaniglia e passatela nel frigo. Riponete nel frigo anche le fruste elettriche e una ciotola sufficientemente grande per contenere la panna montata e lasciate raffreddare tutto per un'ora circa.
- Intanto preparate la bagna: in un pentolino scaldalatte portate a bollore l'acqua insieme allo zucchero. Togliete dal fuoco, aggiungetevi il rum e lasciate raffreddare.
- Trascorso il tempo indicato montate la panna con le fruste elettriche; quando sarà ben ferma aggiungete lo zucchero a velo, setacciandolo con un colino, e mescolate bene.



- Tirate fuori la crema pasticcera dal frigo, aggiungetevi 2 cucchiaini di panna e mescolate bene con una spatola. Unite il resto della panna poco alla volta e molto delicatamente, dal basso verso l'alto, sempre con la spatola: otterrete un composto morbido ma ben consistente.
- Togliete il pan di Spagna dalla tortiera e tagliatelo in modo da ottenere 3 dischi. Riducete in briciole il disco centrale.
- Irrorate la superficie del disco inferiore con la bagna, versatevi sopra 2/3 della crema e spalmatela bene. Quindi adagiatevi sopra l'altro disco di pan di Spagna, spalmate sia la superficie che i bordi della torta con la crema rimasta e ricopritela con le briciole, pigiando delicatamente con le mani in modo che aderiscano bene. Mettete la torta in frigo fino al momento di servire.

I consigli di Lia

- Se preferite, al posto di ridurre in briciole il pan di Spagna, potete tagliarlo prima a listarelle sottili e piccoli cubettini che farete aderire sulla superficie della torta.
- Se volete potete anche colorare i cubetti di pan di Spagna con del colorante alimentare giallo (consentito).