



Miscela Oro
Pan di Spagna



Torta Mimosa



6 persone



2 ore

INGREDIENTI

per il pan di Spagna:

250 g Miscela Oro Pan di Spagna

175 g uova intere (circa 3 uova grandi)

75 g acqua

un pizzico di sale

per la crema diplomatica:

450 g latte

6 tuorli

150 g zucchero

25 g amido di riso

20 g amido di mais

vaniglia

200 g panna fresca

2 cucchiaini di zucchero a velo

per la bagna:

50 g acqua

50 g zucchero

rum

per la finitura:

pistacchi in polvere e in granella

1 fragola

PROCEDIMENTO

Prepara la crema diplomatica.

Versa i tuorli, lo zucchero e la vaniglia in una casseruola e mescola con la frusta.

Unisci gli amidi e mescola ancora.

Diluisci con il latte e poi cuoci la crema fino a che non addensa, lasciandola cuocere per un paio di minuti a fiamma bassa anche dopo.

Versa la crema in un contenitore basso e largo, come un piatto ad esempio, coprila a contatto con pellicola e lascia che raffreddi.

Monta la crema fredda con le fruste in modo che diventi molto setosa e liscia.

Monta la panna con lo zucchero a velo e incorporala alla crema ormai fredda.

Versa la crema diplomatica ottenuta in una sacca da pasticceria e mettila in frigo.

Prepara il pan di Spagna.

Riscalda il forno a 180°.

Versa la **Miscela Oro Pan di Spagna**, le uova, l'acqua e il pizzico di sale in una ciotola e monta con le fruste per 5 minuti.

Versa il composto spumoso e ben montato nella teglia da 22 cm imburata e infarinata o coperta di carta da forno.

Cuoci il pan di Spagna per circa 25 minuti.

Aspetta che sia freddo e poi sformalo.



Con un coltello seghettato rimuovi la parte più scura, quella esterna più cotta.
Adesso ritaglia un pan di Spagna di 18 cm e poi taglialo in due strati di circa 1 cm di spessore.
Se il pan di spagna è molto alto e ti avanza uno strato, tienilo da parte.
Taglia gli avanzi di pan di spagna a cubetti di poco meno di un centimetro e tienili da parte.

Prepara la bagna.

Versa in una casseruola l'acqua e lo zucchero e lascia bollire per qualche minuto.
Appena lo sciroppo di zucchero raffredda, unisci il rum e mescola.

Assembla la torta.

Poggia un primo strato di pan di spagna su un vassoio e bagnalo con lo sciroppo al rum.
Copri con uno strato di crema diplomatica.
Poggia sulla crema il secondo strato di pan di spagna e bagna anche questo con lo sciroppo.
Copri con un secondo strato di crema diplomatica, ricoprendo anche i bordi.
Fai aderire alla crema tutti i piccoli cubetti di pan di spagna che hai ritagliato in precedenza, in modo da camuffare del tutto la crema e avere una torta dall'aspetto armonioso.
Spolvera la torta con dello zucchero a velo, con i pistacchi in polvere e in granella e conservala in frigo per almeno due ore prima di consumarla.

Buon appetito!

Le ricette d'Oro