Torta mimosa
 Inviato da Patty

Pan di spagna e crema pasticcera si fondono in una squisita Torta Mimosa!
Ingredienti:
 - Pan di spagna
 - Crema pasticcera
 - 250 ml panna da montare
 - 15 gr zucchero (per la panna)
 - zucchero per lo sciroppo
 - rhum
Preparazione:
Preparare due pan di spagna, utilizzando la dose e la ricetta PAN DI SPAGNA dividendola in due stampi: uno più grande
e uno più piccolo. Preparare anche una CREMA PASTICCERA. Quando tutto è freddo procedere alla preparazione.
Montare la panna liquida con i 15 gr di zucchero e incorporarla delicatamente alla crema.
Tagliare i due pan di spagna in tanti dischi. Sovrapporli dal pia grande al più piccolo. Con un coltello dare la forma a
zuccotto. Ricavare dai ritagli e da un disco dei cubetti piccoli di pan di spagna.
Preparare uno sciroppo con acqua, rhum e zucchero. Mettere il disco più grande sul piatto da portata, bagnare con lo
sciroppo e spalmare con la crema, proseguire con tutti i dischi, bagnando con lo sciroppo e ricoprendo con la crema.
Al termine ricoprire anche i lati della torta con la crema.
Distribuire i quadretti di pan di spagna su tutta la torta. Decorare con la crema rimasta.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 5 September, 2010, 16:45

Per i più golosi:
Questo dolce può essere arricchito secondo i propri gusti. Tra gli starti di crema si possono distribuire scaglie di cioccolato
fondente, frutta sciroppata, frutta secca tritata. Insomma largo alla fantasia!
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 5 September, 2010, 16:45