

Ricetta

TORTA MIMOSA

coop
Reno



La Torta Mimosa nasce negli anni '50 a Rieti da un'idea del cuoco Adelmo Renzi, che la preparò in occasione di un concorso per rendere omaggio alla città di Sanremo, la Città dei Fiori. Successivamente fu associata alla Festa della Donna, il cui simbolo è il fiore della mimosa, profumato, simbolo di speranza e primavera.

PROCEDIMENTO

- In un pentolino prepara la **bagna**, metti a scaldare l'acqua con lo zucchero e aggiungi il **Marsala**. Mescola fino a quando lo zucchero non si scioglierà completamente poi lascia raffreddare.
- Prepara la **Crema Pasticcera** seguendo le istruzioni sulla confezione e tienila da parte. Monta la **Panna** fredda e uniscila alla **Crema Pasticcera** mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per ottenere una **crema** soffice e omogenea.
- Bagna con un pennello il primo disco di **Pan di Spagna** con la **bagna** preparata e distribuisce uno strato di **crema**.
- Copri con il secondo disco di **Pan di Spagna**, bagna nuovamente e aggiungi un altro strato di **crema**.
- Posiziona l'ultimo disco di **Pan di Spagna**, bagnandolo leggermente con la **bagna** di zucchero e marsala e ricopri tutta la torta con la **crema** rimasta.
- Taglia a piccoli pezzettini di circa 1 cm 2 dischi di **Pan di Spagna** e utilizzali per ricoprire tutta la torta e creare l'effetto "mimosa" e infine spolverizza con lo **zucchero a velo**.
- Metti a riposare la torta in frigorifero per almeno 2 ore e gusta la tua torta Mimosa!

COSA TI SERVE?

INGREDIENTI

- 2 Confezioni Pan di Spagna rotondo d'osa Coop - 350 g
- Preparato per Crema Pasticcera Coop - 2 x 75 g
- 1 Panna fresca da montare Coop - 250 ml
- 30 ml di Marsala D.O.C. fiorfiore Coop
- Zucchero a velo d'osa Coop - 100 g
- 100 ml di acqua
- 50 g di zucchero
- 600 ml di latte



Buona festa della donna!