

Torta Mimosa



Quale modo migliore di augurare una buona Festa della Donna se non portando in tavola una deliziosa **torta mimosa**? È un dolce bellissimo, soffice e profumato che deve il suo nome alla particolare disposizione dello strato superiore, che ricorda appunto il fiore della mimosa. L'idea venne in mente al cuoco Adelmo Renzi, che decise di presentarla a un concorso di pasticceria tenutosi a Sanremo, la città dei fiori, nel 1962. La torta mimosa ebbe un successo enorme, vincendo il concorso e diventando famosa in tutta Italia. La ricetta originale è rimasta un segreto, ma noi di Cuore abbiamo voluto reinterpretarla usando **i due ingredienti che caratterizzano i nostri piatti: bontà e benessere**. Il risultato è una torta mimosa dall'impasto delicato e leggero preparato con **Olio Cuore, ricco di acido linoleico che aiuta mantenere i normali livelli di colesterolo**, e farcita con una squisita **crema alla vaniglia** e **cubetti di ananas**. Buona Festa della Donna e buon appetito!

Ingredienti

Base

- 75 g uovo pesato sgusciato
- 75 g farina
- 1 cucchiaino di lievito (4 g)
- 45 g **Olio di Mais Cuore**
- buccia grattugiata ½ limone
- 100 g di tuorli
- 75 g di fecola
- 2 pizzichi di sale
- 120 g di zucchero

Farcia

- 320 g latte
- 80 g zucchero
- ½ stecca di vaniglia
- 3 tuorli
- 30 g farina

Altri

- 250 g ricotta
- 90 g ananas sciroppato a pezzetti
- 25 g zucchero a velo
- zucchero a velo

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 40"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 311.80 Kcal**
- **Grassi: 12.8 g**

Preparazione

- Con le fruste elettriche iniziare a montare l'uovo e i tuorli con lo zucchero. Appena il composto comincia a gonfiare, versare a filo un cucchiaino di **Olio Cuore**.
- Continuare a montare in modo che l'**Olio Cuore** venga completamente assorbito dall'impasto. Proseguire l'operazione fino a esaurire l'Olio Cuore. Aromatizzare con la buccia grattugiata del limone.
- Setacciare sulla massa le farine con il lievito e il sale e mescolare delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare la preparazione. Versare il composto nello stampo di Ø 20 cm, imburrito e infarinato. Infornare a 175° per 35 minuti. Sfornare e sformare sulla gratella a raffreddare.
- **Farcia:** in una casseruola portare a bollore il latte con la mezza stecca di vaniglia aperta. Lasciare in infusione per 30 minuti.
- Filtrare il latte e conservare a parte.
- Montare i tuorli con lo zucchero e unire poco per volta la farina. Versare a filo il latte, rimettere sul fuoco e, sempre mescolando, addensare la crema.
- Allontanare la crema dal fuoco e lasciarla raffreddare coperta con pellicola per alimenti.



- **Assemblaggio:** dividere la torta in tre strati. Adagiare sul piatto il primo disco di torta, poi farcire con la crema e i cubetti di ananas.
- Sovrapporre il secondo disco di torta



- Con l'aiuto di una spatola ricoprire la superficie della torta con la ricotta lavorata con lo zucchero a velo.



- Cubettare il terzo strato di torta e distribuirlo sul dolce creando il classico effetto mimosa.



- Spolverizzare con zucchero a velo e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais