

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta con le ciliegie

.....Auguri Claudia!!!!!!! e sono ...32!!!!!!e ora..... aspettiamo la laurea!!!!!!!



Difficoltà
media



Quantità
10 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Pan Di Spagna:
- Uova – 3 Intere
- Zucchero –90 G
- Farina – 90 G
- Un Pizzico di bicarbonato
- Crema Pasticcera
- Latte - 500 ml
- Uova - 3 Tuorli
- Zucchero – 100 G
- Amido Buitoni - 50
- La Buccia Di Un Limone Non Trattato
- Un Pizzico Di Sale
- Bagna
- Alchermes – 1/2 Bicchiere Medio
- Maraschino – 1/2 Bicchiere Medio
- Acqua Tiepida - 1/2 Bicchiere Medio
- Zucchero - 1 Cucchiaino
- Guarnizione
- Panna Per Dolci – 200 G
- Crema pasticcera - 4 cucchiaini
- Palline Argentate
- Ciliegie - 20
- bigné - 20

Preparazione

Prendere una grossa ciotola, mettere le uova intere con lo zucchero e un pizzico di sale. Montare con il frullatore per almeno 15 o 20 minuti, fino a che la massa sia bella spumosa e compatta. Aggiungere la farina setacciata e amalgamare con la frusta a mano (non più frullatore) dal basso verso l'alto. Versare in una pirofila imburrata e infarinata e infornare per 25 m a 180° (diminuite se vi sembra alto, dipende un po' dal forno di ognuno!). Quando vedete che la torta incomincia a staccarsi dalle pareti, è pronta! Da ricordare:niente lievito!! Nel frattempo che cuoce

la torta potete fare la crema pasticcera che vi servirà per farcire! Prendete i tuorli e frullate per un pochino con lo zucchero, aggiungete l'amido e mischiate per bene con un pizzico di sale. Aggiungete il latte scaldato con la buccia del limone e mescolate per bene. Ponete sul fuoco basso e girate fino ad addensare. Togliete e coprite con una pellicola trasparente. Fatela aderire perfettamente alla crema pressando con le mani, per evitare il formarsi della crosticina! Potete farla anche con il forno a microonde!! Intanto montate la panna per dolci fredda. Quando la crema è fredda ne prelevate 4 cucchiari e li mescolate alla panna che avete montato. Montate insieme. Mettete in frigo. Per fare la bagna prendete una quantità uguale di alchermes, maraschino e acqua tiepida, aggiungete lo zucchero e mescolate per bene. Se volete una bagna più leggera, aumentate la quantità dell'acqua zuccherata. Potete fare anche uno sciroppo, facendo restringere l'acqua con lo zucchero, colorando, poi, leggermente con l'alchermes. A questo punto prendete la torta che sarà dorata e fredda e con un coltello a lama seghettata tagliate per metà. Sulla prima metà distribuite, con un cucchiaino, metà della bagna di liquore e un bel po' di crema pasticcera. Sovrapponete la seconda metà e bagnate con la restante bagna sulla parte superiore. Con l'aiuto di una spatola ricoprite di panna-crema e allisciate per bene. Infine con una sacca da pasticciare a bocchetta a stella fate tante palline vicinissime in modo da avere un disegno a piacere! Prendete le ciliegie, bagnatele in un albume d'uovo leggermente montato e poi versate dello zucchero sopra per creare l'effetto brinato! Fate asciugare. Riempite i bignè con la crema o la panna avanzata. Guarnite la torta con le ciliegie brinate e i bignè. Decorate con ancora qualche ciuffetto di panna e, infine un po' di zucchero a velo da cospargere sopra. Date un tocco di luce con le palline argentate!!!! Se non volete le ciliegie potete usare una qualunque altra frutta!!!! Per la guarnizione usate delle palline argentate.

