



Torta mimosa- Ricetta Vegan per la Festa Della Donna e Non Solo

Per la festa della donna mia madre preparava sempre una buonissima torta mimosa, che io ho ricreato con una ricetta vegan e molto semplice. Sono cresciuta in campagna e tra le tante piante, ricordo che in questo periodo fioriva sempre l'albero di mimosa, con i suoi profumatissimi fiori gialli. Mio padre si svegliava presto e coglieva qualche ramo per mia madre, per me e per le mie sorelle, poi li trasferiva in un vaso e li lasciava sul tavolo in cucina, insieme ad un bigliettino con su scritto "per le mie donne".

Anche se siamo lontani, ogni 8 Marzo, lui continua ad inviarmi

un messaggio simile e io preparo questa meravigliosa torta, ripiena di fresca crema e incredibilmente soffice. È una ricetta per noi donne sempre indaffarate, che meritiamo una fetta di dolcezza e un attimo di libertà per perderci nella bontà di un dolce simile.

Per le mamme, le nonne, le figlie, le sorelle e le amiche, perché tutte siamo fiori colmi di sensibilità e purezza. Ovviamente, le donne vanno festeggiate ogni giorno e in ogni modo, ma sfruttiamo l'occasione per concederci questo piccolo piacere alimentare!



Iscriviti al Gruppo Facebook
Natureat Ricette Vegane



Torta mimosa- Ricetta Vegan per la Festa Della Donna e Non Solo



Print

Prep time

15 mins

Cook time

40 mins

Total time

55 mins

Author: Natureat

Serves: 8

Ingredienti

Per il Pan di Spagna

- 250 g di Fecola di Patate
- 250 g di Farina 0
- 150 g di Zucchero di canna
- 500 ml di Latte di Soia + q.b. per inumidire il Pan di Spagna
- 1 bustina di Lievito per dolci (mix di Cremor tartaro e Bicarbonato)
- 1 Limone

Per la Crema

- 500 ml di Latte di Soia non zuccherato
- 70 g di Zucchero di Canna
- 50 g di Maizena
- 50 ml di Olio di Semi
- 5 ml di Estratto di Vaniglia

Procedimento

1. Per il pan di spagna, mescola in una terrina tutti gli ingredienti secchi: fecola di patate, farina, zucchero, lievito e la buccia grattugiata del limone.
2. Aggiungi a filo il latte di soia, mescolando con forza ed evitando di formare grumi, fino ad ottenere un composto omogeneo, lucido e spumoso.
3. Trasferisci l'impasto in una teglia rotonda per dolci di 24 cm e cuoci in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti o fino a quando la superficie sarà diventata dorata.
4. Intanto, prepara la crema, unendo in un pentolino lo zucchero, la maizena e l'olio.
5. Inizia ad incorporare il latte a filo, mescolando continuamente con un frusta per evitare di formare grumi e cuocendo a fuoco medio.
6. Quando il latte sarà terminato e il composto sarà diventato omogeneo, aggiungi l'estratto di vaniglia e continua a mescolare, fino a quando la crema raggiunge una consistenza densa.
7. Sforna il Pan di Spagna e lascialo raffreddare, poi

dividilo in due parti, tagliandolo a metà in modo tale da ottenere due dischi e, quindi, una parte superiore e una parte inferiore.

8. Scava l'interno dei due dischi ottenuti, per ricavare delle briciole di pan di Spagna che utilizzerai per la decorazione finale.
9. Con l'aiuto di un pennello da cucina, inumidisci il Pan di Spagna con del latte vegetale e farcisci la superficie superiore di uno dei due dischi con i $\frac{2}{3}$ della crema.
10. Posiziona sulla crema il secondo disco di Pan di Spagna, anch'esso inumidito con il latte.
11. Ricopri tutta la superficie della torta con la crema restante, distribuendola in modo omogeneo anche sui bordi.
12. A questo punto, decora la superficie con le briciole di pan di Spagna messe da parte e falle aderire perfettamente alla crema.
13. Fai riposare in frigo per un'ora e servi.

Notes

Puoi sostituire l'estratto di vaniglia con un baccello di vaniglia.

È preferibile cuocere il Pan di Spagna in una teglia foderata da carta forno, così da esser sicuri che non si attacchi.

Puoi inumidire il Pan di Spagna con del succo di arancia, invece del latte.

L'interno del Pan di Spagna è stato sbriciolato, ma si potrebbe tagliare a quadratini per aver un effetto più strutturato.



DID YOU MAKE THIS RECIPE?

TAG @NATUERATFOOD ON INSTAGRAM AND HASHTAG IT #NATUREATFOOD