Cuor di donna, la torta per tutte le occasioni

Soffice Pan di Spagna, una farcitura di crema pasticcera e tanta panna montata: è la torta Cuor di donna.

Cuor di donna: Pan di Spagna, crema pasticcera e panna montata (© Foto di Armir Kaya).

Un soffice Pan di Spagna farcito con crema pasticcera e avvolta da nuvole di panna montata. Una torta golosa che abbiamo chiamato "**Cuor di donna**", semplice da preparare e molto invitante e buonissima sia per la **Festa della donna** che in tutte le occasioni in cui vogliamo festeggiare o concederci un dolce momento.

La ricetta è stata inviata da **Armir Kaja** che ringraziamo.

Ricetta della Torta Cuor di donna

Categoria: Dolci e Frutta
Difficoltà: media
Costo: medio
Dosi: per 8 persone
Tempo di cottura: 45 minuti
Tempo totale di preparazione: 1 ora circa
Temperatura forno: 190°
Forno preriscaldato: Si

Ingredienti per il Pan di Spagna

- 10 uova;

- 300 gr di zucchero;
- 300 gr di farina;
- 1 cucchiaino di lievito per dolci.

Ingredienti per la crema pasticcera

- 300 gr di zucchero;
- 110 gr di farina;
- 8 tuorli;
- 1 litro di latte;
- 1 bustina di vanillina;
- buccia di limone q.b..

Ingredienti per la panna montata

- 250 gr di panna;
- 20 gr di zucchero a velo.

Preparazione del Pan di Spagna

In una planetaria con le fruste unire le uova e lo zucchero e montare per almeno 15 minuti a massima velocità fino ad ottenere un composto ben gonfio.

Unire al composto, poco alla volta, la farina precedentemente setacciata. Amalgamare gli ingredienti delicatamente con una spatola con movimenti che vanno dal basso verso l'alto per incamerare aria e non smontare il composto.

Versare l'impasto ottenuto in una teglia imburrata e infarinata e cuocere in forno statico preriscaldato a 180°-190° per circa 45 minuti.

Quando il Pan di Spagna sarà cotto tagliarlo orizzontamente per ottenere due dischi.

Preparazione della crema pasticcera

In un pentolino mettere a riscaldare il latte con la vanillina e qualche buccia di limone. Nel frattempo, in una ciotola, montare i tuorli con lo zucchero e poi aggiungere, in un colpo solo, la farina precedentemente setacciata. Quando il latte avrà raggiunto bollore, asportare le bucce di limone e togliere dal fuoco.

Versare nel latte il composto formato da tuorli, zucchero farina e mescolarlo fino a farlo amalgamare bene. Rimettere di nuovo sul fuoco fino a raggiungere il bollore. Spostate la crema pasticcera in una pirofila e lasciarla raffreddare.

Montare la panna con lo zucchero a velo fino a quando è ben soda.

Preparazione della torta Cuor di donna

Su un disco di Pan di Spagna spalmare la crema pasticcera e coprire con il secondo disco.

Guarnire i bordi della torta con la panna montata; sulla superficie spalmare la crema pasticcera realizzando, al centro, un cuore con la panna.

Un’alternativa per dare un tocco di freschezza e di nota aspra, è quella di aggiungere sulla superficie della torta delle arance appositamente tagliate e delle fragole.

Torta Cuor di donna alla frutta (© Foto di Armir Kaya).

Data di creazione
07/03/2016
Autore
redazione