

La "mimosa" senza glutine!

Torta con crema golosa ed ananas



Luca Barbieri Chef e docente Formatore regimi dietetici speciali www.cucinalinearemetabolica.it

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 500 g di pan di Spagna senza glutine
- 20 ml di liquore al mandarino consentito
- 200 g di succo di mandarino
- 100 g di zucchero semolato
- 90 g di ananas

Per la crema

- 100 ml di panna fresca liquida
- montata
- 250 ml di crema pasticciera senza glutine

Che festa della donna è senza "mimosa"? Lo chef Luca Barbieri, che ha da poco scritto il suo ultimo libro "Progetto no glutine", ci propone una "rivisitazione" della torta mimosa, ma in chiave "metabolica". Semplice nella concezione e realizzazione, ma soprattutto completamente priva di glutine. 🍷

Procedimento:

Rifilate la parte esterna del pan di Spagna con un coltello a sega. Tagliatela poi in 2 o 3 parti uguali in senso circolare, utilizzando un coltello in acciaio di forma rotonda. Adagiate quest'ultimo al centro del piatto e inserite il primo disco di pan di Spagna, poi pennellate la superficie con la bagna al mandarino (v. box). Unite la giusta quantità di crema per farcitura, distribuitela delicatamente con un cucchiaino e

aggiungete l'ananas tagliato a piccoli cubi. Ricoprite con un altro disco di pan di Spagna e ripetete l'operazione precedente. L'ultimo strato verrà rivestito di crema insieme a tutta la parte esterna della torta. Passate al setaccio a maglia media i ritagli, senza parte esterna, di pan di Spagna e distribuiteli uniformemente sulla preparazione. Guarnite con cioccolato fondente consentito sciolto o tagliato in piccole scaglie.

LA BAGNA AL MANDARINO

Unite il succo di mandarino allo zucchero in una capace casseruola, scaldateli alla temperatura di 85 °C e togliete dal fuoco facendo raffreddare prima di unire il liquore al mandarino.