Der 8. März wird weltweit als „Frauentag" gefeiert. In Italien ist es Tradition, den Frauen am Weltfrauentag einen Strauß Mimosen als Symbol ihrer Schönheit, Sensibilität und Stärke zu schenken.

Torta Mimosa

ZUBEREITUNG

Für den Teig die Eier mit den Eigelben in der Küchenmaschine verrühren. Den Zucker mit dem Kurkuma, dem Mark der Vanilleschote und dem Zitronen- und Orangenabrieb mischen und zu den Eiern geben.

Nun ist es sehr wichtig, diese Mischung 12–14 Minuten in der Küchenmaschine schaumig zu schlagen. In der Zwischenzeit das Mehl und die Maisstärke sieben und mischen.

Die Backform einfetten. Nun die verquirlte Eimischung vorsichtig von Hand und von oben nach unten in die Mehlmischung einrühren.

Dann bei 180 °C (Umluft) 35–40 Minuten backen und eine Stäbchenprobe machen.

Für die Crema Pasticceria die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zitronenabrieb schaumig schlagen. Anschließend das Mehl und die Maisstärke zugeben und gut verrühren, so dass eine samtige Konsistenz entsteht.

Die Milch erhitzen und, sobald sie am Rand Blasen wirft, in die Eimasse einrühren. Die Hitze reduzieren und rühren, bis die Creme andickt. Zum Abkühlen in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken.

Für die Crema Diplomatica die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Crema Pasticceria heben. Mit dem Puderzucker die gewünschte Süße einstellen.

Für den Sirup das Wasser mit dem Zucker und der Zitronenschale aufkochen und köcheln lassen, bis ein dickflüssiger Sirup entstanden ist.

Den oberen Teil des Biskuitkuchens ganz dünn abschneiden. Dann den Kuchen vorsichtig waagerecht in der Mitte durchschneiden.

Nun beide Böden etwa 20 cm rund ausschneiden, um aus den Rändern die Tortendekoration zu machen. Die braunen Ränder vorsichtig abschneiden und nur aus den inneren gelben Rändern kleine Würfel schneiden.

Nun den unteren Boden mit dem Zuckersirup befeuchten und ⅓ der Crema Diplomatica darauf geben. Den oberen Deckel auflegen, die restliche Crema Diplomatica auf dem Deckel und dem Rand verteilen.

Nun die klein geschnittenen Würfel gleichmäßig auf dem Kuchen und an den Seiten verteilen.

BUONA MIMOSA, BUONA LIGURIA!

ZUTATEN

Für eine runde Kuchenform mit 24 cm Durchmesser

Teig
4 Eigelb (Größe L)
4 ganze Eier (Größe L)
250 g Zucker
1 TL Kurkuma
Mark von 1 Vanilleschote
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
Abrieb von 1 Bio-Orange
130 g Mehl Typ 00
70 g Maisstärke

Crema Pasticceria
6 Eigelb (Größe L)
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
30 g Mehl Typ 00
20 g Maisstärke
450 ml Vollmilch

Crema Diplomatica
200 g frische Sahne
30 g Puderzucker

Sirup
400 ml Wasser
150 g Zucker
Schale von 1 Bio-Zitrone