

# Torta Mimosa-die perfekte Nachspeise für das Festa della Donna



## Zutaten für den Biskuitboden

250g Zucker  
140g Mehl  
120g Kartoffelstärke  
8 Eier  
2 Vanilleschoten  
Prise Salz

## Zutaten für die Creme

5 Eigelb  
185g Zucker  
500ml Milch  
225ml Sahne  
55g Maizena (Maisstärke)  
1 Vanilleschote

## Zubereitung der Torta Mimosa

Für die Torta Mimosa müssen wir als Erstes die beiden Biskuitkuchen zubereiten, wofür wir zwei gleich große Backformen mit ca. 20cm Durchmesser benötigen. Wir heizen nun den Backofen auf 160° Celsius vor und legen die beiden Backformen mit Backpapier aus oder fetten sie mit Butter gründlich ein. Daraufhin schlagen wir die Eier in einer Schüssel mit Hilfe eines Schneebesens oder einer Küchenmaschine langsam auf.

Nun halbieren wir die Vanilleschoten und kratzen mit einem Messer das Mark heraus, welches wir zu den Eiern geben. Danach fügen wir eine Prise Salz sowie nach und nach den Zucker hinzu.



Wir schlagen nun die Eimischung für weiter etwa 15 Minuten lang auf, bis sich das Volumen der Eier verdreifacht hat und wir eine flüssige sowie cremige Mischung erhalten. Daraufhin sieben wir das Mehl und die Kartoffelstärke und heben es unter die Eimischung. Wir teilen den Teig nun gleichmäßig auf die beiden Backformen auf und backen sie im vorgeheizten Ofen für etwa 50 Minuten. Sobald der Teig durch ist, aus dem Backrohr nehmen und auskühlen lassen.

Im nächsten Schritt bereiten wir die Creme für die Torta Mimosa zu. Dafür geben wir die Milch, die Sahne sowie das Mark einer Vanilleschote in einen Topf und erhitzen die Mischung so lange, dass sie gerade nicht kocht. In einer Schüssel vermengen wir nun die Eier mit dem Zucker sowie der Maisstärke bis eine homogene Masse entsteht. Daraufhin geben wir einen Schöpfer von der Eimischung in den Topf mit der Milchlösung und rühren mit einem Schneebesen kräftig um.

Nun geben wir auch die restliche Eimischung in den Topf und lassen alles unter ständigem Rühren aufkochen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Anschließend geben wir den zubereiteten Pudding in eine Auflaufform und lassen ihn vollständig auskühlen. In einer weiteren Schüssel schlagen wir die Sahne mit dem Zucker steif und vermengen diese mit der kalten Puddingcreme. Die fertige Creme stellen wir nun für 30 Minuten im Kühlschrank kalt.



Anschließend können wir mit dem Schichten beginnen. Dafür teilen wir den Biskuit mit Hilfe eines Messers in drei gleich große Teile. Wir nehmen einen großen Teller zur Hand und platzieren als erste Schicht den Biskuitteig mittig auf dem Teller. Danach folgt eine Schicht der Puddingcreme und anschließend wieder ein Biskuit. Diesen Vorgang wiederholen wir noch einmal mit einer Schicht Puddingcreme und der letzten Schicht Biskuit. Danach bestreichen wir die Ränder der Torta Mimosa ebenfalls mit der Creme und nehmen den zweiten Biskuit zur Hand. Diesen schneiden wir in kleine Würfel, mit denen wir die Torte nun sorgfältig bedecken. Abschließend mit Puderzucker bestreuen und das Festa della Donna mit einem Stück selbstgemachter Torta Mimosa kann beginnen. Jetzt bleibt uns nur noch eins zu sagen: Buon appetito.

