

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mimose monoporzione: mini tortine soffici e golose

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 30 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le **mimose monoporzione** sono delle mini tortine soffici con crema chantilly all'ananas, perfette per ogni occasione speciale.

ACQUA 50 ml

ZUCCHERO 40 gr

SUCCO DI MACERAZIONE DELL'ANANAS

2 cucchiaini da tavola

COME FARE LE MIMOSE MONOPORZIONE

- 1 Ecco come cucinare delle deliziose mimose monoporzione: inizia dalla preparazione della base di pan di spagna; in una ciotola capiente metti le uova intere con lo zucchero e lavora il tutto con le fruste elettriche a media velocità, fino a che il composto non risulterà chiaro e spumoso.

Setaccia la farina con il sale e aggiungi al composto di uova e zucchero.





- 2 Profuma l'impasto con l'estratto di vaniglia (o la scorza di limone bio grattugiata se preferisci) e mescola delicatamente per non far smontare il composto. Versa negli stampi a semisfera in silicone, se usi degli stampi in alluminio ti consiglio di imburrarli e infarinarli

prima dell'utilizzo.

Inforna lo stampo in forno statico a 160°C per circa 15-20 minuti, fai comunque la prova stecchino. Quando le semisfere di pan di spagna sono cotte, sforna e lascia raffreddare completamente prima di estrarre le tortine dallo stampo.





3 Prepara la crema pasticcera: in una casseruola lavora i tuorli con lo zucchero, aggiungi la farina e mescola, con una frusta a mano, mentre aggiungi gradualmente il latte caldo in cui hai sciolto l'estratto di vaniglia. Accendi il fornello a fiamma bassa e cuoci la crema, sempre mescolando, continua così fino a quando la crema pasticcera non si addensa.

Quando la crema sarà pronta, versala in una ciotola e falla raffreddare completamente, coprendola con pellicola da cucina a contatto con la superficie, in questo modo si impedirà la formazione di quella antipatica crosticina che si forma se la crema rimane esposta all'aria.





- 4 Riprendi la frusta elettrica e, in un'altra ciotola, monta la panna e incorporala alla crema pasticcera. Metti da parte qualche cucchiaino di crema che servirà per la copertura finale delle tortine. Alla crema rimasta nella ciotola aggiungi l'ananas sciropato, tagliato a piccoli pezzi, e mescola delicatamente per non smontare il composto. A parte prepara la bagna facendo sciogliere lo zucchero in acqua calda, unisci lo sciroppo dell'ananas e lascia raffreddare.





5 Taglia la base alle semisfere di pan di spagna, scavale delicatamente con un cucchiaino e tieni da parte le briciole create, infine schiaccia la cavità con i polli per assestare e

comprimere la cavità che servirà a contenere la crema. Spennella l'interno delle tortine con la bagna.





- 6 Riempi le semisfere con la crema arricchita con ananas e chiudi con la base spennellata di sciroppo. Metti in frigo le tortine a riposare 30 minuti, prima di servire in tavola, spalma ogni cupola con la crema messa da parte e decora con le briciole create in precedenza.





MIMOSE MONOPORZIONE: MINI TORTINE SOFFICI E GOLOSE

Le **mimose monoporzione** sono la versione mini e raffinata della [classica torta mimosa](#). Perfette per la **Festa della Donna** o per altre occasioni speciali, queste tortine soffici si preparano con un pan di Spagna leggero e una crema chantilly all'ananas, che dona freschezza e delicatezza al dolce. Grazie alla loro forma a semisfera e alla decorazione con briciole di pan di Spagna, ricordano i fiori di mimosa, rendendole un dessert elegante e scenografico. Segui la nostra ricetta per prepararle con semplicità e stupire i tuoi ospiti!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un pan di Spagna ancora più soffice, monta le uova con lo zucchero per almeno 10 minuti.
Se avanza della crema, utilizzala per farcire biscotti o crostate.
Conserva lo sciroppo dell'ananas per aromatizzare bevande o dolci.
Se vuoi una versione più intensa, aggiungi limoncello alla bagna (se non ci sono bambini a tavola).

COME CONSERVARE LE MIMOSE MONOPORZIONE

Conserva le **mimose monoporzione** in frigorifero per massimo 2 giorni, coperte con pellicola trasparente. Evita di congelarle, perché la crema potrebbe perdere la sua consistenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Cheesecake mimosa](#): una variante moderna con base croccante e crema vellutata.

Panna cotta: un dessert al cucchiaio fresco e delicato.

Torta mimosa nel bicchiere: una versione monoporzione semplice e scenografica.

Tiramisù al limone: una variante agrumata e originale del classico tiramisù.

Torta pavlova: una delizia di meringa croccante con crema e frutta.

Charlotte con crema chantilly e fragole: dessert fresco e scenografico