

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mimosa

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **50 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *45 MINUTI*



## PER LA CREMA

4 tuorli  
100 g zucchero  
40 g farina  
500 ml di latte  
una bustina di vanillina  
200 ml di panna da montare.

## PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova  
150 g di zucchero  
150 g farina.

## PER LA BAGNA

200 ml di acqua  
1 arancia piccola  
35 ml di Cointreau.

# PREPARAZIONE

**1** Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti. Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccino e mescolare con un cucchiaio di legno. Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.

Per la crema: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Montare la panna ed unitela alla crema mescolando delicatamente (conservate poca crema pasticceria per la decorazione).

## Mimosa

Image not found or type unknown

**2** Tagliate a metà il pan di spagna ricavando due dischi.

Togliete dal disco inferiore della mollica per formare un contenitore dove andrà messa la crema.



**3** Per la bagna: in una ciotola mescolare l'acqua con il succo dell'arancia ed il liquore.

Bagnate la base di pan di spagna scavata e riempite con 3/4 della crema.



4 Bagnate anche il disco superiore di pan di spagna e posizionatelo sulla torta.



5 Coprite con la crema rimasta tutta la superficie della torta.



6 Fate riposare in frigo per 45 minuti circa.

Sbriciolate la mollica di pan di spagna rimasta e ricoprite la torta.

Decorate con la crema pasticcera rimasta.

