

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Le mimose monoporzione

di: *Ballina*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **50 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**

---



ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 80 gr

SUCCO DI MACERAZIONE DELL'ANANAS

poco -

## PREPARAZIONE

- 1 Per il pan di spagna: in una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero per 20 minuti.



- 2 Unite la farina setacciata poco per volta.



3 E mescolare delicatamente.

Spennellare gli stampini emisferici con del burro fuso ed infarinarli.



4 Riempite gli stampini con il composto per  $\frac{3}{4}$ .



**5** Infornate a 160°C per 15 minuti.



**6** Per la crema: montare i tuorli con lo zucchero in una casseruola.

Aggiungete la farina setacciata ed unire il composto al latte precedentemente riscaldato.

Porre sul fuoco a fiamma dolce girando sempre dallo stesso lato fino a quando la crema comincia ad addensare.

Quando si sarà raffreddata, aggiungete la panna montata e l'ananas a pezzettini e mescolare.

Mettete da parte un po' di crema senza frutta, perché servirà per la copertura.



**7** Per la bagna: portate a bollire l'acqua con lo zucchero ed unite lo sciroppo di ananas.

Tagliate la parte inferiore della semisfera e scavare un poco la parte superiore (conservando le briciole), adagiate la calottina nello stampino, spennellare per bene con la bagna e con i pollici create l'incavatura.



**8** Farcite con la crema.



9 E chiudete con la base di pan di spagna ben bagnata.



10 Procedete allo stesso modo per gli altri dolcetti.

Coprite ciascun dolcetto con pellicola o carta stagnola e riponete in frigo per ora.

Sformate le semisfere, spalmate su tutta la superficie la crema messa da parte.



11 E ricopritele con le briciole di pan di spagna.



12 Decorate a piacere.





