

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta Mimosa Express al Limoncello

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Sei alla ricerca di un dolce dell'ultimo minuto ma non vuoi rinunciare all'eleganza? La **Torta Mimosa Express al Limoncello** è la soluzione perfetta per chi ha poco tempo ma vuole stupire. Grazie all'uso del **pan di Spagna già pronto**, abbattiamo i tempi di preparazione concentrandoci su una **crema pasticcera setosa** e profumatissima.

In soli **20 minuti** otterrai un dessert monoporzione fresco e vivace, ideale per celebrare la **Festa della Donna** o per chiudere in bellezza una cena estiva tra amici senza dover accendere il forno.

Se ami questo genere di dolci, non perdere le altre nostre varianti:

Prova la versione classica: [Torta Mimosa nel bicchiere tradizionale](#) (con pan di Spagna fatto in casa).

Per un tocco fruttato e originale: [Rotolo Mimosa alle Fragole](#).

INGREDIENTI PER LA TORTA MIMOSA

EXPRESS

PAN DI SPAGNA circa - 400 gr

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 100 gr

AMIDO DI MAIS 40 gr

LATTE 500 ml

SALE FINO 1 pizzico

VANIGLIA

LIMONCELLO

PROCEDIMENTO DELLA TORTA MIMOSA EXPRESS AL LIMONCELLO

1 Inizia preparando la base della **crema pasticcera**: in una pentola, unisci i **tuorli**, l'**amido di mais**, lo **zucchero**, la **vaniglia** e un pizzico di **sale**.

Mescola bene gli ingredienti e versa il **latte a filo**, poco alla volta. Continua a mescolare con cura per far incorporare i liquidi ed **evitare la formazione di grumi** prima di accendere il fuoco.





2 Sposta la pentola sul fuoco e, continuando a **mescolare sempre nello stesso verso**, porta a bollore. La crema sarà pronta quando si sarà **addensata visibilmente**, raggiungendo una consistenza vellutata.

Trasferisci subito la crema in un piatto e coprila con **pellicola trasparente a contatto**: questo piccolo accorgimento è fondamentale per evitare che si formi la fastidiosa "pellicina" in superficie durante il raffreddamento.





3 Prendi il **pan di Spagna già pronto** e taglialo a fette. Rimuovi con cura la **parte scura esterna** (bordi e superficie): per un risultato elegante, dobbiamo utilizzare solo il **cuore giallo e soffice** della torta.

Taglia una parte delle fette a **piccoli cubetti** e sbriciolane un'altra parte grossolanamente con le mani. Questo mix di forme diverse servirà a creare l'**effetto "mimosa"** finale, rendendo il tuo dolce bellissimo e scenografico.





4 Inizia distribuendo un po' di **briciole di pan di Spagna** sul fondo di ogni bicchiere. Bagnale uniformemente con il **limoncello** (o con del latte per una versione analcolica).

Aggiungi uno strato di **crema pasticcera** fredda, copri con altri **cubetti di pan di Spagna**, bagna ancora con il limoncello e stendi un secondo strato generoso di crema livellando bene.





- 5 Completa il bicchiere coprendo l'intera superficie con il **pan di Spagna sbriciolato** rimasto, cercando di ricreare il classico effetto soffice del fiore della mimosa.

Riponi i bicchieri in **frigorifero per almeno due ore** prima di servirli. Questo tempo di riposo è fondamentale per permettere alla bagna di insaporire il pan di Spagna e alla crema di compattarsi perfettamente.





VARIANTI DELLA TORTA MIMOSA: 5 IDEE PER STUPIRE

La **torta mimosa** è un dolce estremamente versatile. Se dopo aver provato la nostra versione express al limoncello vuoi scoprire altre interpretazioni originali o grandi classici, ecco alcune idee imperdibili da non lasciarti sfuggire:

La Tradizionale: Se cerchi la ricetta originale per un'occasione speciale, prova la nostra [Torta Mimosa classica](#), ideale da portare in tavola intera.

Freschezza alla Frutta: Per un tocco di colore e dolcezza in più, ti consigliamo la [Torta Mimosa alle fragole](#).

Interpretazioni Moderne: Se ami le consistenze cremose, non perderti la [Cheesecake Mimosa](#), una variante fresca e contemporanea.

Formati Monoporzione: Oltre ai bicchierini, puoi divertirti a creare [le mimose monoporzio](#)ne a forma di piccole cupole.

L'idea creativa: Per un buffet o un aperitivo a tema, stupisci i tuoi ospiti con i [Tramezzini Mimosa](#).

Il trucco per il pan di Spagna pronto: Poiché il pan di Spagna confezionato tende a essere leggermente più asciutto di quello fatto in casa, assicurati di distribuire la bagna al limoncello in modo uniforme. Questo permetterà ai cubetti di ammorbidirsi perfettamente durante il riposo in frigorifero, garantendo quella consistenza scioglievole tipica della mimosa.

COME CONSERVARE GLI AVANZI

Se dovessero avanzare dei bicchierini, puoi conservarli in **frigorifero per un massimo di 1-2 giorni**. Assicurati di coprirli bene con della pellicola trasparente per evitare che il pan di Spagna

si asciughi o che la crema assorba gli odori degli altri alimenti.

Ti sconsigliamo di congelarli: la combinazione di crema pasticcera e bagna al limoncello perderebbe la sua consistenza ideale una volta scongelata.