

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta mimosa nel bicchiere: il dessert monoporzione che conquista tutti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Facile da preparare e dal gusto delicato, la **torta mimosa nel bicchiere** è l'alternativa monoporzione alla classica torta mimosa.

COME FARE LA TORTA MIMOSA NEL BICCHIERE

- 1 Inizia a preparare la torta mimosa nel bicchiere partendo dalla crema pasticcera, così avrà modo di raffreddarsi: versa in una pentola i tuorli, l'amido di mais, lo zucchero a velo, la vaniglia un pizzico di sale e mescola bene, unisci infine il latte, poco alla volta, facendolo incorporare al resto degli ingredienti. Metti la pentola sul fuoco e, sempre mescolando, porta a bollore. Trasferisci la crema pasticcera in un piatto, coprila con della pellicola da cucina facendola aderire bene alla crema e falla raffreddare, la pellicola trasparente posta a contatto con la superficie servirà a non far formare la pellicina alla crema.









2 Adesso prepara il pan di spagna: se hai la planetaria sarà molto più facile e veloce, versa nella ciotola le uova e il sale, montale per 10 minuti, aggiungi lo zucchero e la vaniglia e continua a montare per altri 10 minuti. Quando il composto sarà ben montato, aggiungi la farina e l'amido di mais, fallo incorporare alle uova con una spatola, con movimenti dall'alto al basso, in modo da non far smontare il pan di spagna. Accendi il forno statico a 180°C imburra e infarina lo stampo, poi versaci l'impasto, fallo cuocere per 40 minuti.

Quando il pan di spagna sarà cotto sfornalo e fallo raffreddare, infine, quando sarà freddo, taglialo a fette.









3 Elimina il bordo e la parte scura dal pan di Spagna e taglialo a cubetti o sbriciolalo con le

mani. Versa le briciole sul fondo di un bicchiere, bagna con del limoncello e aggiungi un po' di crema pasticcera, copri con ulteriori briciole di pan di spagna, bagna con il limoncello e ancora crema pasticcera, finisci con il pan di spagna.

Se vuoi, puoi sostituire il limoncello con del latte in questo modo la torta mimosa nel bicchiere non sarà alcolica. Conserva in frigorifero per alcune ore prima di servire.





TORTA MIMOSA NEL BICCHIERE: IL DESSERT MONOPORZIONE

La **torta mimosa nel bicchiere** è una versione monoporzione e raffinata della classica [torta mimosa](#). Questo dessert al cucchiaino combina la morbidezza del pan di Spagna con la cremosità della crema pasticcera, il tutto impreziosito da una leggera bagna al limoncello. Perfetta per celebrare la **Festa della Donna** o per concludere un pranzo con un dolce delicato e profumato, questa torta è semplice da preparare e ideale per essere servita in modo elegante. Segui la nostra ricetta passo dopo passo per realizzare un dessert irresistibile!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se vuoi una versione senza alcol, sostituisci il limoncello con latte o succo d'arancia.

Conserva gli albumi avanzati per prepararci delle meringhe o una frittata proteica.

Il pan di Spagna avanzato può essere utilizzato per realizzare cake pops o tartufini dolci.

Puoi preparare la crema pasticcera in anticipo e conservarla in frigorifero per massimo 2 giorni.

COME CONSERVARE LA TORTA MIMOSA NEL BICCHIERE

Conserva la **torta mimosa nel bicchiere** in frigorifero per un massimo di 2 giorni. Copri i bicchieri con pellicola trasparente per mantenere la freschezza della crema. Non è consigliabile congelarla, poiché la consistenza della crema potrebbe alterarsi.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Cheesecake mimosa: una variante moderna con base croccante e crema vellutata.

Mimose monoporzione: piccole tortine perfette per buffet o eventi speciali.

Panna cotta: un dessert al cucchiaio fresco e profumato.

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

Pavlova: una delizia di meringa croccante con crema e frutta.

Mug cake alla banana: un'altra idea golosa per servire un dolce in modo originale.