DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta mimosa nel bicchiere

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

La **torta mimosa nel bicchiere** è un delizioso dolce al cucchiaio, a base di pan di spagna e crema pasticcera. La particolarità della torta mimosa nel bicchiere è che la superficie e decorata con **pezzettini di pan di spagna sbriciolato** di un bel colore giallo che ricorda, la **forma del fiore della mimosa**.

La nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico vuole essere **un'alternativa moderna** alla classica torta mimosa per una cena con le tue amiche in occasione della **festa della donna**.

Puoi preparare anche il giorno prima la torta mimosa nel bicchiere e conservarla in frigo, sarà

buonissima al momento di servire il dessert.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

Cheesecake mimosa
Mimose monoporzione
Cream tart
Panna cotta
Pavlova

INGREDIENTI PER IL PAN DI SPAGNA

UOVA 5

ZUCCHERO 150 gr

FARINA 00 100 gr

AMIDO DI MAIS 50 gr

SALE 1 pizzico

VANIGLIA

INGREDIENTI PER LA CREMA

LATTE 500 ml

ZUCCHERO 100 gr

AMIDO DI MAIS 40 gr

TUORLI 4

SALE 1 pizzico

VANIGLIA

INGREDIENTI PER LA BAGNA

LIMONCELLO

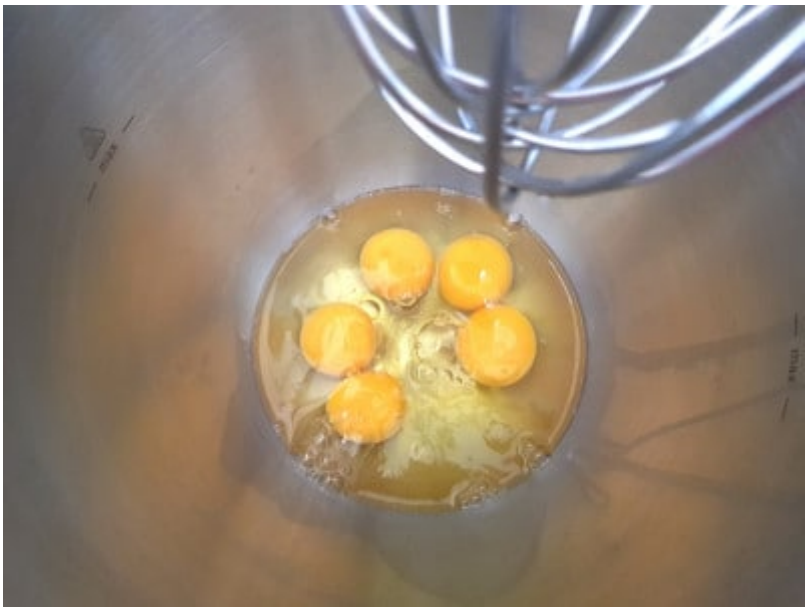
Preparazione

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.