

# Torta mimosa



## Ingredienti

- Ingredienti per il Pan di Spagna:
- 5 uova
- 150 gr. di zucchero
- 135 gr. di farina
- la buccia grattugiata di un limone
- 2 cucchiaini di lievito
- Ingredienti per la bagna:
- 150 g di zucchero
- 150 ml di acqua
- una fialetta di aroma alla vaniglia (o
- 1/2 litro di crema pasticcera
- 250 gr. di panna (a piacere, a seconda della farcitura)

Preparare la bagna: portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero mescolando affinché lo zucchero si sciolga completamente. Togliere dal fuoco e aggiungere l'aroma. Lasciar freddare.

Preparare il Pan di Spagna. Per quanto riguarda il ripieno potete spaziare come meglio credete, si può farcire la mimosa con panna montata e gocce di cioccolato, con crema pasticcera e fragole, con crema pasticcera con un poco di panna montata incorporata e gocce di cioccolato.

Dividere il Pan di Spagna, in genere io elimino anche la "crosta" laterale per renderlo più morbido, bagnare bene. Farcire con la crema preferita. Riprendere la parte superiore del Pan di Spagna tenuta da parte e sbriciolare completamente con le mani, distribuendo le briciole in modo uniforme in modo da coprire tutta la torta. Decorare la mimosa con ciuffetti di panna, zucchero a velo, fiorellini, fragole.

Orientativamente serve 1/2 litro di crema pasticcera ben soda nella versione con le fragole (con fragole in quantità piacere). Oppure 1/2 litro di crema pasticcera ben soda mescolata delicatamente dall'alto verso il basso a 250 ml di panna montata con un cucchiaino di zucchero a velo vanigliato e

gocce di cioccolata q. b. Volendo si può anche fare solo crema e gocce di cioccolata ma rimane poco morbida e con un sapore molto forte, la panna da delicatezza.