



Dolci Pasquali - Mimosa di Pasqua - [Visualizza sul sito di Vetruska](#)

dolce - dolci pasquali - pan di spagna

Ingredienti per 12 portate:

2 pan di Spagna da 500gr. l'uno; 800gr. panna da montare; 1 scatola ananas sciroppato; 50gr. maraschino; q.b. zucchero a velo.

Procedimento:

Montate ben ferma la panna e dolcificatela con 3 cucchiainate di zucchero a velo. Rifilate la crosta dei due pan di Spagna. Da uno ricavate due dischi, dal secondo delle listerelle, quindi tagliatene circa 3/4 a dadini. Sgocciolate l'ananas (peso sgocciolato circa 350gr.) e tagliate pure questo a dadini. Spennellate con metà della panna montata, e copritelo con i dadini di ananas. Premete su panna e frutta il secondo disco. Spalmate completamente la torta con il resto della panna, quindi fatevi aderire, premendoli leggermente con le mani, i dadini di pan di Spagna. Completate con una spolverata di zucchero a velo.

eCucinando.it