



Torta Mimosa - [Visualizza sul sito](#)  
di rilù

dolce - torte farcite - pan di spagna

Ingredienti:

Per il pds: 6 uova, 150g farina, 140g zucchero, scorza di limone, un pizzico di sale

Per la crema: 2 tuorli, 250g latte, 60g zucchero, 25g maizena, la buccia di limone, 150g panna

Montiamo le uova con lo zucchero fino a renderli spumosi, poi uniamo un pò alla volta la farina e la scorza di limone mettiamo in una teglia cm 24 cuociamo 170° per 30 minuti. Intanto prepariamo la crema montiamo i tuorli con lo zucchero uniamo la maizena versiamo il latte scaldato e rimettiamo sul fuoco con la buccia di limone e facciamo addensare. Una volta che la crema è fredda uniamo la panna montata. Prendiamo il pds tagliamo la calotta superiore lo scaviamo leggermente e quello che togliamo lo tagliamo tutto a cubetti; bagniamo il pds con uno sciroppo farciamo con la crema e ricopriamo con i cubetti di pds, poniamo in frigo per due ore

[immagine non più disponibile].