

# Torta Mimosa rivisitata

Una gustosa variazione per un grande classico

**Tempo preparazione:** 150 minuti

**Difficoltà:** media

2 persone

## Ingredienti:

- 2 uova
- 75gr di farina 00
- Pizzico di sale
- 200gr di zucchero
- 45gr di fecola di patate
- 200gr di cioccolato bianco
- 500ml di latte intero
- Qualche goccia di colorante giallo



## Procedimento

Per il pan di spagna: montare uova, zucchero e sale triplicando il volume delle uova, poi aggiungere farina e fecola setacciate mescolando dal basso verso l'alto. Versare l'impasto in una teglia con diametro 18cm e cuocere a 180 gradi per 20 minuti.

Per la crema: portare a bollore il latte con lo zucchero, aggiungere la fecola di patate e cuocere fino a che non si addensa.

Mettere la crema in uno stampo di silicone a mezze sfere con diametro di 3cm e mettere in congelatore per 1 ora.

Per la glassa: sciogliere a bagno maria il cioccolato bianco aggiungendo 2 gocce di colorante giallo alimentare.

Il dolce va montato in questo modo, ricavare dei cerchi di pan di spagna alti 1cm e con diametro di 3cm.

Adagiare sopra la mezza sfera di crema congelata infilare uno stuzzicadenti  
Glassare con la glassa gialla.