

Coppette mimosa

INGREDIENTI:

500 gr di crema pasticcera aromatizzata alla vaniglia o limone,

Per la crema:

- 3 tuorli,
- 500 ml di latte meglio se intero,
- 150 gr di zucchero,
- 50 gr di farina,
- semi di bacca di vaniglia o buccia di limone non trattato.

500 ml di panna da montare fresca,

pan di spagna qb,

Per la bagna:

sciropo di acqua e zucchero se si vuole si può aggiungere un po' di liquore.

Preparare la crema scaldando il latte con vaniglia o limone senza farlo bollire intanto sbattere le uova con lo zucchero e la farina unire il latte caldo e riportare sul fuoco fino a quando non si addensa farla raffreddare con la pellicola a contatto in modo che non si formi la crosticina.

Montare la panna e mischiarla alla crema pasticcera senza smontarla mescolando dal basso verso l'alto.

Prendere il pan di spagna tagliarlo a fettine .

Prendere delle coppette o dei bicchieri monoporzione e iniziare mettendo sul fondo il pan di spagna inzupparlo con un po' di bagna e coprirlo con la crema e procedere a strati.

Nell'ultimo sbiciolare il pan di spagna e cospargerlo sulla crema per creare l'effetto mimosa.

Riporre in frigo qualche ora prima di servire.

Le coppette si possono arricchire con frutta tipo ananas fragole o anche scaglie di cioccolato