

# Crostatine mimosa

Ingredienti per 12 crostatine

Per la pasta frolla

- .125 g di burro
- .100 g di zucchero a velo
- .250 g di farina
- .1 bustina di vanillina
- .2 tuorli
- .un pizzico di sale
- .1/2 bustina di lievito

Per la crema diplomatica

Crema pasticcera

- .3 tuorli
- .25 g di amido di mais
- .250 ml di latte
- .1/2 fialetta di aroma alla vaniglia
- .75 g di zucchero
- .la scorza di mezzo limone

Crema chantilly

- .175 ml di panna fresca
- .20 g di zucchero a velo
- .aroma di vaniglia

Per il pan di spagna( molly cake)

- .300 g di farina
- .300 g di zuccheri
- .4 uova
- .300 g di panna
- .1/2 bustina di lievito
- .aroma di vaniglia
- .la scorza di 1 limone
- .fiorellini in ostia
- .3- 4 fette di ananas sciroppato



## Procedimento

### Preparate il pan di Spagna

- .Montate la panna a neve ferma e ponetela in frigorifero.
- .Montate le uova con lo zucchero per circa 15 minuti fino a renderle spumose.
- .Aggiungete alle uova la farina setacciata con il lievito e la vaniglia.
- .Mescolate per bene.
- .Unite la panna montata.
- .Otterrete un composto ben sodo e spumoso.
- .Imburrate e infarinate una tortiera.
- .Versatevi l' impasto e infornate a 180° per circa 50-60 minuti.
- .Non aprite il forno per la prima mezzora.
- .Una volta cotto lasciatelo raffreddare.

### Preparate la pasta frolla ( potete prepararla mentre cuoce il pan di Spagna)

- .Mettete nel mixer la farina setacciata con il burro, lo zucchero, un pizzico di sale e il lievito, poi frullate fino ad ottenere un composto sabbioso.
- .Unite poi l'uovo ed impastate ancora.
- .Versate l' impasto sul piano di lavoro e terminate la lavorazione fino a creare una palla ben compatta.
- .Copritela con la pellicola e ponetela almeno 30 minuti nel frigorifero.
- .Trascorso il tempo necessario stendete la pasta frolla con un mattarello infarinato e con uno stampino rotondo di circa cm di 8-10 cm di diametro, create 12 cerchi.
- .Imburrate uno stampo per muffin e disponete in ogni formina un disco di frolla, stendetelo bene con le mani e bucherellate il fondo con una forchetta.
- .Infornate le crostatine per circa 15- 20 minuti a 180°.



### *Preparate la crema diplomatica*

- .Versate la panna ben fredda nella planetaria o in una ciotola e montatela.
- .Quando la panna sarà ben corposa, aggiungete lo zucchero a velo setacciato e mescolate con una spatola.
- .Ponete su un pentolino il latte, unite la vaniglia e la scorza del limone, fate sobbollire.
- .Lavorate in una terrina i tuorli con lo zucchero.
- .Unite la maizena setacciata.
- .Unite il composto di uova e zucchero al latte che avrete filtrato con un colino.
- .Fate addensare.
- .Coprite subito con la pellicola a contatto con la crema e una volta fredda ponetela in frigorifero.
- .Quando la crema pasticcera sarà completamente fredda, unite la crema chantilly e stemperate le due creme con una frusta, fino ad ottenere una crema spumosa e liscia.

### *Ora componete le vostre crostatine mimosa*

- .Tagliate l' ananas a cubetti piccoli.
- .Riempite una sac a poche con la crema diplomatica, create un primo strato di crema e aggiungete dei pezzetti di ananas, continuate con la crema e poi ancora ananas, terminate con la crema.
- .Disponetevi sopra i cubetti di pan di spagna.
- .Terminate la decorazione posizionando un fiorellino decorativo.
- .Conservate le vostre crostatine in frigorifero.

