

Coppe mimosa al limone



ingredienti

250 ml di panna fresca
75 g di zucchero a velo
45 ml di succo di limone
un cucchiaino di buccia grattugiata di limone

per la finitura
50 ml di panna fresca
un cucchiaino di zucchero

per la decorazione
15 g di pan di Spagna
un cucchiaio di succo di limone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

10 min

RIPOSO

4 ore

TEMPO TOTALE

4 ore 20 min

2 persone

procedimento

In un pentolino, cuocere 250 ml di panna con lo zucchero a velo, mescolando fino a che questo non risulterà ben dissolto, e portare ad ebollizione, lasciando cuocere per altri 3 minuti.

Togliere dal fuoco, unire il succo di limone e la scorza, quindi mescolare bene e rimettere sul fuoco, riportare ad ebollizione e cuocere per un paio di minuti, sempre mescolando. Trasferire la crema ottenuta (che sarà molto liquida) nelle coppe di servizio e lasciar raffreddare lentamente a temperatura ambiente. Quando saranno raffreddate, trasferire in frigorifero per circa 4 ore a rassodare, coprendo il recipiente con la pellicola trasparente.

Trascorso questo tempo, montare la panna rimanente con un cucchiaino di zucchero e, quando sarà ben montata, distribuirla sulla crema fredda. Tagliare a cubetti piccoli il pan di Spagna, intingere molto velocemente la base di ciascun cubetto con il succo di limone, e distribuire di fianco alla panna montata. Servire.