

## Ingredienti

### Pan di spagna

165 gr di farina  
330 gr di zucchero  
8 uova a temperatura ambiente  
165 gr di fecola di patate  
1 bustina di lievito (facoltativo)  
1 pizzico di sale

### Crema pasticcera

75 gr di farina  
750 gr di latte  
2 uova  
150 gr di zucchero  
1 bustina di vanillina o scorza di un limone

### Servono anche

panna montata fresca  
1 barattolo di ananas

## Preparazione

Per prima cosa dedicarsi alla preparazione del pan di spagna. Montare le uova con lo zucchero e un pizzico di sale per almeno 10 minuti con la frusta elettrica. Si deve ottenere un composto chiaro ben fermo.

Unire la farina e la fecola setacciate e per ultimo il lievito. Versare il composto in un a tortiera tonda dopo averla imburata ed infarinata ed infornare a 180° per circa 40 minuti. Sfnare il pan di spagna e lasciarlo raffreddare completamente.

A questo punto capovolgere il pan di spagna e tagliare dalla base un disco di circa 1 cm di spessore: questo disco di pan di spagna servirà da coperchio. Con l'aiuto di un coltello appuntito incidere un cerchio nel pan di spagna lasciando un bordo di 2 cm a lato e 2 cm sul fondo.

Con l'aiuto di un cucchiaio scavare la polpa del pan di spagna. Dovrete scavare un disco che dovrete poi tagliare a quadretti o semplicemente sbriciolarlo con le mani per poi ricoprire la torta e creare l'effetto mimosa sulla sua superficie. A questo punto preparare la crema pasticcera. Versare i tuorli e lo zucchero in una casseruola e lavorarli fino ad ottenere un composto spumoso. Unire la farina setacciata e la scorza gialla di limone (oppure la vanillina) e mescolare bene. Versare il latte in un pentolino e portarlo lentamente ad ebollizione, toglierlo dal fuoco e versarci il composto preparato mescolando continuamente con la frusta. Rimettere il pentolino sul fuoco, mescolare di continuo e far riprendere l'ebollizione. Proseguire la cottura per 5 minuti poi togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

Dopo essersi raffreddata unitela alla panna montata ed ecco la crema chantilly! Ricordatevi di tenere da parte un pò di crema chantilly che ci servirà per la copertura della torta mimosa. Bagnare il fondo di pan di spagna con lo sciroppo e poi riempirlo con la crema chantilly e pezzetti di ananas. Coprire il tutto con il disco di pan di spagna tagliato precedentemente avendo cura di mettere la parte più scura verso il basso. Bagnare anche questo disco di pan di spagna con lo sciroppo di ananas e ricoprire con la crema chantilly semplice tenuta da parte. A questo punto prendere i quadratini di pan di spagna e farli aderire alla torta anche lateralmente.