

## TORTA MIMOSA

### INGREDIENTI:

1 pan di spagna (180° per 1 ora circa)

- 6 uova
- 300 g. di zucchero
- 300 g. di farina
- 1 limone grattugiato
- 1 bustina di lievito

Crema pasticcera

500 ml di panna

Archemus

### PREPARAZIONE:

Tagliate la calotta superiore del pan di spagna. Scavare il pazzo sotto e lasciare un bordo di 2 – 3 cm. Mettere da parte le briciole. Quando la crema è fredda, mischiare con la panna e togliere una parte di composto in una terrina, nel restante unire una parte di briciole. Bagnare il pan di spagna scavato con acqua e archemus.

Metterci dentro il composto di panna, crema e briciole.

Bagnare l'interno della calotta del pan di spagna con acqua e archemus e ricoprire la parte di sotto . Con la parte di panna e crema messa via in precedenza, ricoprire la calotta e poi cospargere con le rimanenti briciole.