

Mimosa al limone



Ingredienti:

1 kg di Panna

300 g di Aladin Nutman

100 g di pasta Limone per pasticceria Nutman

Q.B. di variegato O'Sole Mio (limoncello) Nutman

Q.B. di pan di spagna

Preparazione:

Montare in planetaria per primo l'Aladin con la panna

quindi prendere 2/3 del composto ed unire la pasta Limone, miscelare e riempire la parte superiore dello stampo. Posizionare uno strato sottile di pan di spagna ricoperto con il Variegato O'Sole Mio. Aggiungere il composto tenuto da parte precedentemente, terminare aggiungendo un secondo strato sottile di pan di spagna sempre imbevuto. Abbattere per 15 minuti. Smodellare e ricoprire con granella di pan di spagna (preparata in precedenza, senza lo strato più scuro).

Decorare a piacimento.