

# Zuccotto Mimosa

Senza glutine e lattosio



## Ingredienti

### Per il pan di Spagna

4 uova

120 gr zucchero

1 bustina vanillina #

1 goccia colorante alimentare giallo

1 pizzico sale

60 gr fecola di patate

60 gr farina di riso (finissima)

8 gr lievito per dolci #

## **Per la crema**

*250 gr acqua*

*1 limone*

*25 gr amido di mais #*

*120 gr zucchero*

*200 gr panna da montare senza lattosio*

## **Poi servirà**

*10 fette ananas, sciroppato*

*200 gr panna da montare senza lattosio*

*zucchero a velo*

*sciroppo d'ananas*

## **Procedimento**

*Montare le uova con 120 gr di zucchero e un pizzico di sale per 10 minuti. Aggiungete la fecola, la farina di riso setacciate ed il lievito, insieme al colorante giallo. Mescolate il tutto e versatelo in uno stampo dai 20 cm di diametro. A parte scaldate l'acqua con le bucce di limone. Mescolate in una boule un uovo, 120 gr di zucchero ed il succo di mezzo limone. Aggiungete l'amido di mais. Togliete dall'acqua le bucce di limone dall'acqua che avete scaldato. Aggiungete il composto appena creato e portate a bollire finché non si rapprende, mescolando continuamente. Lasciate raffreddare coprendo con pellicola. Nel frattempo togliete la torta dallo stampo di cottura e tagliatela a metà creando dei dischi. A questo punto rivestite una boule con pellicola e adagiatevi sopra il dolce appena sfornato cercando di creare una cupola. Bagnate con il succo di ananas, Versate dei cubetti di ananas e la crema raffreddata. Coprite con le fette di dolce rimaste fino a creare uno zuccotto. Bagnate con altro succo di ananas. Chiudete con la pellicola e mettete in freezer per due ore. Togliete dallo stampo (boule) lo zuccotto e posatelo rovesciato sul piatto di portata. Coprite con la panna montata tutta la superficie. Aggiungete le briciole di pan di spagna sopra e cercate di coprire tutto. terminate spolverando di zucchero a velo.*

## **Ricetta originale di Mary zero glutine**