

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Delizia al limone

di: *Dolce D.*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *50 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova
150 g di zucchero
150 g farina
scorza grattugiata di 1 limone.

PER LA CREMA BIANCO

500 ml di latte
150 g di zucchero
60 g di farina
80 g di estratto di limone.

PER LA BAGNA

50 ml di latte
40 ml di limoncello.

PER LA DECORAZIONE

250 ml di panna.

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno.

Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.

Per la crema: in una casseruola mescolare la farina con lo zucchero, unite il latte e fate addensare su fiamma bassa.



2 Unite l'estratto.



3



4 E mescolare.



5 Dividete il pan di spagna in 3 dischi.



6 Bagnare la base con il limoncello mescolato con il latte e coprite con poca crema.



7 Coprite con il secondo disco bagnato, altra crema infine coprite con il terzo disco.



8 Unite la crema rimasta alla panna e montare fino ad avere una consistenza sostenuta.



9 Trasferite in una sacca da pasticceria e decorare la torta.



10





11



12