

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Delizia al limone golosa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



La **delizia al limone golosa** è una torta davvero eccezionale dal gusto intenso e dall'aroma inconfondibile che di certo piacerà a chi come noi ama i sapori agrumati e freschi nelle torte. Con questa ricetta farete di certo un figurone e i vostri amici e invitati stenteranno a credere che non sia stata acquistata in pasticceria. Il pan di spagna soffice, la crema ricca e golosa la rende adatta a grandi e piccoli che di certo ne prenderanno almeno due fette!

Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta!

Se amate poi i dolci dal gusto fresco vi invitiamo a

provare anche la ricetta del [dolce al limone e crema chantilly](#): favoloso!

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 Quando volete realizzare la ricetta della delizia al limone golosa, è necessario partire dalla base. 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.

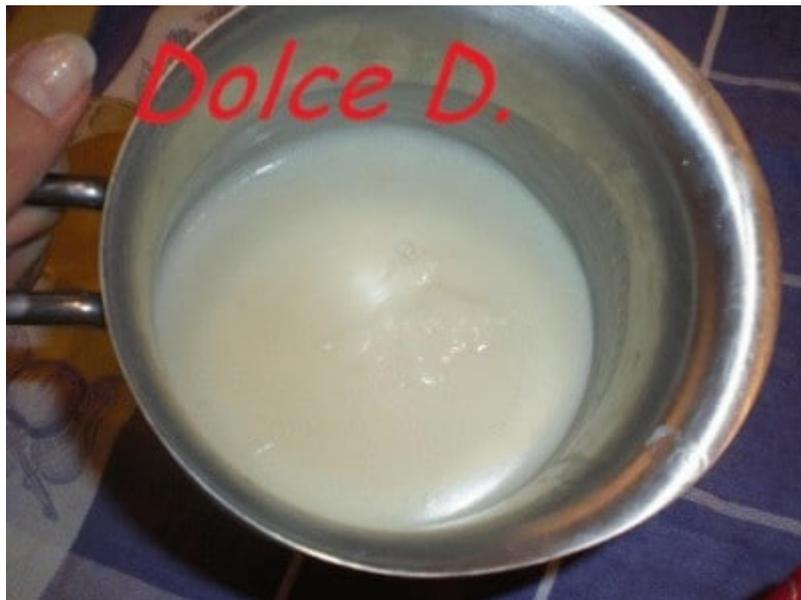
Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

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



12



CONSIGLIO

Come mai a volte la panna non mi monta?

Prova ad usare la panna molto fredda, mettendola prima di iniziare a montare in frigorifero.

Quanto tempo prima posso realizzare questa torta?

Anche il giorno prima, in frigorifero starà benissimo!

Potrei utilizzare del pan di spagna surgelato?

Certo, in questo caso velocizzerai molto i tempi.