

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Delizie al limone

di: *Diddlem*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



PER IL PAN DI SPAGNA

125 g di zucchero
125 g di farina
3 uova
1 bustina di lievito per dolci
buccia grattugiata di un limone.

PER LA CREMA AL LIMONE

100 g di zucchero
50 g di farina
2 tuorli
3 cucchiaini di succo di limone
500 g di acqua
la buccia di un limone
20 g di burro
200 g di panna montata.

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare gli albumi con un pizzico di sale, dovrete ottenere un composto denso e lucido.

Montare anche i tuorli con lo zucchero e la buccia grattugiata del limone per 15 minuti.

Aggiungete al composto di tuorli la farina ed il lievito, aggiungete anche l'albume precedentemente montato e mescolare delicatamente dal basso verso l'alto.

Versate il composto ottenuto negli stampi delle delizie.

Infornate nel forno caldo a 200°C per 20 minuti.

Nel frattempo preparate la crema al limone: in una casseruola fate bollire l'acqua con il burro e la scorza del limone per 15 minuti circa.

Montare i tuorli con lo zucchero ed il succo di limone per 15 minuti circa, il composto deve risultare spumoso e gonfio.

Aggiungete ai tuorli montati la farina e l'acqua con il limone preparata in precedenza (lasciandone da parte 50 ml per la bagna).

Mescolate bene e trasferite in una casseruola.

Fate addensare la crema su fiamma bassa mescolando spesso.

Fate raffreddare la crema e aggiungete la panna montata.

Togliete dalla base delle delizie un pò di mollica formando un incavo, bagnate l'incavo con l'acqua al limone e riempite con la crema usandone circa la metà (l'altra servirà per ricoprire le delizie).

Alla crema rimasta aggiungete un pò di latte fino ad ottenere una crema fluida.

Passate le delizie nella crema diluita e disponetele sul piatto da portata.

