

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Delizie al limone

di: *s282*

LUOGO: **Europa** / **Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 5 ORE DI RIPOSO



PER LE BASI

4 uova
80 g di farina
25 g di fecola di patate
70 g di zucchero
la scorza grattugiata di un limone.

PER LA CREMA

4 tuorli
100 g zucchero
40 g farina
500 ml di latte
una bustina di vanillina
350 ml di panna fresca.

PER LA BAGNA

100 ml di acqua
50 g di zucchero

PREPARAZIONE

1 Per la crema: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Montate la panne e unitela alla crema ormai fredda.



2 Per le basi: in una ciotola mettete le uova con lo zucchero.



3 Montare per 20 minuti fino ad avere un composto chiaro, soffice e spumoso ed il suo volume sarà triplicato.



4 Setacciate la farina con la fecola.



- 5 E aggiungete le due farina al composto di tuorli mescolando delicatamente per non smontare il composto.

Versate il composto negli stampini a semisfera imburrati ed infarinati.



- 6 Infornare a 160°C per 20 minuti.

Lasciate raffreddare e toglieteli dagli stampi.



- 7 Preparate la bagna: fate bollire per 10 minuti l'acqua con lo zucchero, togliete dal fuoco e aggiungete il limoncello.

Scavate le semisfere, bagnate l'interno con la bagna e riempitele con la crema.



8 Richiudete con la pasta scavata.

Mettere in un piatto da portata e ricoprite con la crema rimasta.

Decorare, se volete, con ciuffetti di panna e limone grattugiato.

Prima di servire lasciate riposare per almeno 4 ore.

