

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Delizie al limone

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

DOSI PER: [16 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Chi ha visitato la Costiera Amalfitana di certo non può non aver provato le **delizie al limone**. Si tratta di un dolce incredibile, profumato, intenso, morbido alla forchetta e piacevolissimo nel gusto. Un dolce che resta nella memoria per tanto tempo e che tornati a casa si avrebbe voglia di mangiarne subito un altro! E chi non l'ha mai provato come può fare. Ecco seguendo questa ricetta di certo riuscirete anche voi, nella vostra cucina a realizzare la ricetta di questo dolce incredibile!

E se amate i dolci campani ecco anche il passo passo per fare la [caprese](#): ottima!

LIMONCELLO poco -

PER LA COPERTURA

PANNA MONTATA 200 ml

LIMONCELLO poco -

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle delizie al limone, è necessario partire dalla base.

Per il pan di spagna: in una ciotola e con le fruste letteriche montare le uova con lo zucchero per 25 minuti.



2 Unite la farina setacciata poca per volta e mescolare delicatamente con un cucchiaino.



3 Imburrate ed infarinate gli stampini emisferici.



4 Versate il composto riempiendo per 3/4.



5 Infornate a 160°C per 15 minuti.



6 Per la crema: in una casseruola bollire il latte con la scorza dei limoni.



7 Lasciate raffreddare per 1 ora e filtrate.

Montare i tuorli e lo zucchero con una frusta, aggiungete quindi la farina setacciata mescolando bene.

Portate quasi a bollore di nuovo il latte, versatevi poco per volta il composto di tuorli, mescolando sempre dallo stesso lato e fate addensare.

Quando la crema si sarà raffreddata, aggiungere 3 cucchiaini di panna montata ed un po' di limoncello.



8 Preparare anche la bagna portando a bollore l'acqua con lo zucchero e le bucce di limone

ed unire il limoncello fuori dal fuoco.



- 9 Tagliate la parte inferiore della semisfera e scavare un pochettino la parte superiore, adagiare la calottina nello stampino, spennellare per bene con la bagna e con i pollici create l'incavatura.



- 10 Versateci la crema.



11 E chiudete con la base di pan di spagna ben bagnata.



12 Procedete allo stesso modo per gli altri dolcetti.

Coprite ciascun dolcetto con pellicola o carta stagnola e riponete in frigo per 2 ore.

Preparate anche la copertura, aggiungendo alla crema avanzata 200 ml di panna montata e poco limoncello fino ad ottenere una crema soffice ma non liquida.



13 Sformate le semisfere.



14 Spalmate su tutta la superficie la crema di copertura e decorate con spicchi di limone.





CONSIGLIO

Con quali altri gusti potrei fare questa ricetta?

Puoi usare anche il caffè per fare una sorta di tiramisù!

Posso fare le delizie al limone il giorno prima?

Certo, una volta fatte lasciale in frigorifero!

Posso surgelare?

Certo, ti conviene surgelare le sfere ripiene di crema, poi quando devi proporle le scongeli e le ricopri e decori.