

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.