

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Delizie al limone

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [35 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 15 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



Le delizie al limone sono un dolce perfetto per le grandi occasioni che per quelle familiari...Belle da vedere e dal cuore soffice, servite le delizie al limone ben fredde per assaporarle al meglio!

Provatele anche in formato maxi con la ricetta della torta [delizia al limone semplice](#).

### INGREDIENTI

FARINA 120 gr  
ZUCCHERO 90 gr  
ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da tavola  
TUORLO D'UOVO 6  
ALBUME 6

### PER LA CREMA

CREMA PASTICCERA 150 gr  
PANNA 200 gr

### PER LA CREMA PASTICCERA

ZUCCHERO 500 gr  
MAIZENA 180 gr  
LATTE INTERO 600 gr  
TUORLO D'UOVO 75 gr  
ACQUA 150 gr  
VANIGLIA facoltativo - 1 bacca

# PREPARAZIONE

- 1 Realizzate come prima cosa la base per le tortine: riunite nella ciotola dell'impastatrice i tuorli con 60 g di zucchero ed azionate la macchina dotata di gancio a frusta.



- 2 Lasciate lavorare fino ad ottenere un composto chiaro e leggero.



- 3 In un'altra ciotola versate gli albumi e iniziate a montarli sempre con l'impastatrice dotata

di frusta.



- 4 Quando gli albumi inizieranno a schiumare unite metà dello zucchero rimasto, continuate a montarli, quindi unite l'aceto bianco e l'ultima parte di zucchero; spegnete la macchina quando gli albumi saranno ben montati.



- 5 Versate gli albumi nel composto di tuorli e mescolate con la mano dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 6 Raccogliete l'impasto ottenuto in una sac à poche dotata di bocchetta tonda piuttosto grande.

Realizzate delle montagnette d'impasto su di una teglia foderata con della carta forno.



- 7 Infornate le tortine a 190°C per circa 20 minuti.



- 8 Nel frattempo preparate la crema che servirà per rivestire i dolci: amalgamate la crema pasticcera con la panna montata, quindi unite della scorza grattugiata di limone e della bagna al limoncello.





9 Dovrete ottenere una crema piuttosto morbida, abbastanza liquida da poter colare.



10 Raccogliete la panna montata nella sac à poche sulla quale avrete montato una bocchetta tonda piuttosto e larga e distribuitela su metà dei dolcetti che avrete ormai sfornato e fatti leggermente freddare.





- 11 Coprite i dolcetti con le tortine rimaste.



- 12 Ricoprite, aiutandovi con una spatola, la parte bassa dei dolcetti di panna montata, quindi riponeteli in freezer per circa 15 minuti o fino a che non siano ben solidificati.



- 13 A questo punto bucherellate la superficie dei dolcetti ed immergeteli nella bagna al limoncello in modo che vengano impregnati per bene.



- 14 Colate sopra i dolcetti la crema preparata in precedenza, fate in modo che ne siano rivestiti in modo uniforme, quindi adagiateli su piattini da portata.



- 15 Ultimate la decorazione con un ciuffetto di panna montata e una grattugiata di scorza di limone.



16 Servite le delizie ben fredde.