

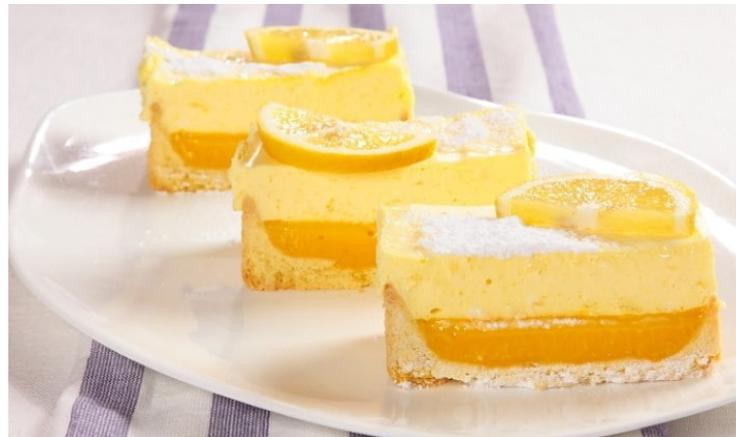
DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce al limone e crema chantilly

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un dolce fresco e profumato per via della crema al limone ma anche golosissimo grazie allo strato di crema chantilly... Perfetto per chiudere un pranzo importante ma perchè no, anche per una goduriosa merenda!!

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il dolce al limone e crema chantilly: frullate in un mixer la farina, lo zucchero ed il sale fino a che siano ben mescolati.



- 2 Aggiungete il burro e azionate il mixer fino a che il composto assuma l'aspetto di farina

grossa.



3 Aggiungete, quindi i tuorli e cospargete il composto con 2 cucchiaini di panna.





4 Azionate di nuovo il mixer ad intermittenza fino a quando il composto si inizia a compattare; non più di 30 secondi.

Se l'impasto è troppo secco, aggiungete altra panna, un cucchiaino alla volta.

Formate un disco con l'impasto e mettetelo in frigorifero a raffreddare per almeno 1 ora.



5 Scaldate il forno a 190°C.

Su di una superficie infarinata, stendete la pasta in uno strato di circa ½ cm.

Foderate con questa uno stampo rettangolare di circa 35 cm x 10 cm.

Bucherellate il fondo della frolla e riponete in frigorifero per circa 30 minuti.

Coprite il guscio di frolla con un foglio di carta forno e riempire con riso o legumi secchi.

Infornate fino a quando i bordi diventano dorati, circa 15 minuti.

Rimuovete i legumi secchi, il riso e il foglio di carta forno e rimettete in forno per 10-12 minuti.

Lasciate raffreddare completamente.

Sbattete insieme i tuorli, le scorze ed il succo di limone con 200 g di zucchero in una pentola dal fondo spesso.





6 Portate ad ebollizione sbattendo continuamente.

Cuocete fino a quando il composto si è addensato e delle bolle appaiono intorno al bordo, 8-10 minuti.

Filtrate la crema attraverso un colino a maglie fitte facendola ricadere in una ciotola. Incorporate il burro, un pezzo alla volta, fino a quando il composto risulti omogeneo.



7 Versate il ripieno nel guscio di frolla e riponetelo in frigorifero.



8 Nel frattempo realizzate la crema pasticcera e, quando leggermente fredda, incorporate il succo di limone.



- 9 Montate la panna e incorporatela alla crema al limone mescolando dal basso verso l'alto per non smontare la crema chantilly che state realizzando.



- 10 Riprendete lo stampo dal frigorifero e distribuitevi sopra la crema chantilly al limone e riponete nuovamente in frigorifero per almeno un'ora.



11 Servite il dolce al limone e crema chantilly tagliato in porzioni e decorate ciascuna con zucchero a velo e fette di limone.