

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di Spagna farcito con crema al limone e panna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER IL PAN DI SPAGNA

4 uova
220 g farina
50 g fecola
1 limone non trattato
1 bicchiere di olio di semi di mais
150 g di zucchero
1 bustina di lievito per dolci.

PER LA CREMA

150 g zucchero
35 g fecola
1 limone non trattato
1 uovo
3 dl di acqua
limoncino.

PREPARAZIONE

1 Sbattere con la frusta uova e zucchero, unire l'olio, setacciare farina e fecola insieme. Incorporare la scorza di mezzo limone e lievito. Imburrare una teglia e versare il composto che dovrà cuocere per 50 minuti a 150°.

Mentre il pan di spagna raffredda, preparare la crema. Sbattere l'uovo con lo zucchero, unire la fecola, la scorza del mezzo limone rimasto e il succo di 1 limone. Nel frattempo portare ad ebollizione 3 dl di acqua e versare il composto mescolando continuamente finchè non si addensa. Tagliare la torta orizzontalmente, bagnarla con un mix di 2 tazzine di limoncino e 1 di acqua, versare la crema, coprire la torta con l'altro strato.

2 Rifinire la torta con una copertura di panna.