

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta all'uvetta con crema al limoncello

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA TORTA

125 g di burro
125 g di zucchero
1 bustina di vanillina
3 uova
1 fialetta di aroma limone
1 pizzico di sale
200 g di farina
3-4 cucchiari di latte
mezza bustina di lievito per dolci
100 g di uvetta.

PER LA CREMA AL LIMONCELLO

4 tuorli
100 g zucchero
60 g farina
500 ml di latte
una bustina di vanillina
40 ml di limoncello.

PREPARAZIONE

1 Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola, unite il limoncello e fate raffreddare.

Per la torta: in una ciotola e con le fruste elettriche montare il burro fino ad avere una crema.



2 Aggiungete gradatamente zucchero, vanillina.



3 Uova, aroma e sale.



4 Continuate a montare fino ad ottenere un impasto omogeneo.



5 Unite la farina a cucchiariate.



6 Alternando la farina con il latte.



7 Aggiungete per ultimo il lievito setacciato e l'uvetta.



8 Usate solo la quantità di latte sufficiente per ottenere una pasta di consistenza tale da staccarsi pesantemente dal cucchiaio.



9 Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci il composto.



10 Infornate a 170°C per 25 minuti.



11 Servite la torta con la crema.

