

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta con crema

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Ecco la torta alla crema, semplice semplice e davvero molto buona!

### INGREDIENTI

6 uova  
170 g di farina 00  
170 g di zucchero.

### INGREDIENTI CREMA

4 tuorli  
50 g di farina  
100 g di zucchero  
500 ml di latte  
1 bustina vanillina  
buccia di limone grattugiata.

## PREPARAZIONE

- 1 Ho lavorato i tuorli con lo zucchero e poco alla volta ho aggiunto la farina,dopo aver lavorato bene ho aggiunto gli albumi montati precedentemente a parte. ho infornato a 180° per circa 35'.



- 2 Lasciarla raffreddare e nel frattempo ho fatto la crema: montare i tuorli con lo zucchero e incorporare la farina, aggiungere il latte freddo e portare sul fuoco, mescolare facendo attenzione ai grumi!



- 3 Tagliare il pan di spagna in modo da ottenere tre dischi



4 Fare una bagna con acqua e zucchero e rum e bagnare gli strati



5 Appena la crema si è leggermente raffreddata cospargere i due dischi, così:



6 Successivamente montare la panna e coprire la torta e decorare.



