

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di rose alla crema di limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 4 ORE 40 MINUTI LIEVITAZIONE



## PER L'IMPASTO

500 g di farina manitoba  
120 g di zucchero  
2 uova  
60 g di burro morbido  
25 g di lievito di birra  
120 g di latte  
la scorza di 1 limone grattugiata  
sale.

## PER LA FARCIA

400 ml di latte  
50 ml di succo di limone  
4 tuorli  
160 g di zucchero  
50 g di farina.

# PREPARAZIONE

**1** Impastare in una ciotola 150 g. farina con il lievito di birra sciolto nel latte leggermente intiepidito.

Otterrete una specie di pastella da far lievitare per circa 40 minuti.

Trascorso questo tempo, unite alla pastella il resto degli ingredienti dell'impasto, aggiungendo latte quanto basta per avere un impasto morbido.

Lavorate energicamente e a lungo., fate lievitare fino al raddoppio dell'impasto.

Riprendete l'impasto e lavoratelo per 5 minuti.

Mettete di nuovo a lievitare per un paio d'ore, o finché il volume è circa il doppio di quello iniziale.

Preparate la crema: portate a bollore il latte.

Mescolate la farina e lo zucchero ai tuorli d'uovo.

Versate a filo il latte caldo sui tuorli aggiungete anche il succo di limone mescolando.

Trasferite il composto in una casseruola e cuocete su fiamma bassa mescolando con una frusta a mano e fate addensare.

Lasciate raffreddare la crema, mescolandola di tanto in tanto, perchè non faccia grumi.

Sgonfiate l'impasto lievitato schiacciandolo con le mani sulla spianatoia.

Con il matterello stendetelo, formando un rettangolo di circa mezzo centimetro di spessore, con il lato più corto di circa 20 centimetri (l'altro lato dovrebbe risultare di 50 - 60centimetri.).



**2** Spalmate la crema di limone sulla pasta.



**3** Arrotolate la sfoglia ottenendo un lungo rotolo.



- 4 Tagliatelo in tronchetti di circa 4 centimetri di lunghezza (ne otterrete 12-13) che disporrete in verticale, leggermente distanziati fra loro, in una tortiera imburrata, di 26cm. di diametro.



- 5 Cercate di stringere un po' la base del tronchetto in modo da non far uscire la crema durante la cottura.

Fate lievitare ancora per 40 minuti.



**6** Infine cuocete in forno preriscaldato a 200 °C per circa 40 minuti.



