DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta delizia al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + *IL TEMPO DI RIPOSO*

Un dolce dal sapore raffinato e agrumato: la **torta delizia al limone** è facile da preparare e conquista tutti con il suo gusto delicato.

INGREDIENTI PER LA BAGNA

ACQUA 70 gr

LIMONCELLO 40 gr

ZUCCHERO 15 gr

SUCCO DI LIMONE metà -

COME FARE LA TORTA DELIZIA AL LIMONE

1 Per preparare la **torta delizia al limone** semplice monta le 4 uova e i 2 tuorli con lo zucchero per almeno 15 minuti con la planetaria o le fruste elettriche, finché saranno chiari e spumosi. Aggiungi le scorze dei limoni grattugiati, precedentemente lavati e asciugati.

2 Unisci la farina e la maizena, setaccia poco per volta e mescola con una spatola o una frusta a mano, delicatamente con un movimento dall'alto verso il basso e viceversa, per evitare che le uova si smontino.

3 Ungi di burro e infarina una tortiera a cupola del diametro di 20 cm. Inforna in forno già caldo a 175°C per 35 minuti circa. Una volta sfornata, lascia raffreddare completamente la base.

4 Trasferisci la panna in una ciotola e aggiungi la scorza di un limone, copri e lascia in infusione in frigorifero. Versa il latte in un pentolino, aggiungi la scorza di un altro limone e scalda fino a sfiorare il bollore. Lascia la scorza di limone in infusione nel latte per un'ora.

5 Quando il tempo di infusione sarà terminato, prepara la crema. Mescola bene i tuorli con lo zucchero e la farina, non occorrerà montarli, e aggiungi il succo filtrato di un limone, facendolo assorbire completamente e ottenendo una crema vellutata e senza grumi. Filtra il latte per eliminare le scorze.

6 Versa il latte nel composto di uova e mescola fino ad amalgamare bene il tutto. Cuoci il composto su fiamma bassa, mescolando di continuo, finché avrà raggiunto il bollore e si sarà addensato. Togli dal fuoco e lascia raffreddare.

7 Filtra la panna per eliminare le scorze di limone, aggiungi 50 g. di zucchero a velo e monta.

8 Monta il burro ammorbidito con 30 g di zucchero a velo, la scorza del terzo limone grattugiata e due cucchiai di succo di limone.

9 Aggiungi al burro montato la crema al limone, ormai fredda. Unisci anche la panna montata al limone e 1 cucchiaio di limoncello, infine mescola con molta cura, per amalgamare perfettamente le diverse preparazioni, fino a ottenere una crema liscia e vellutata.

10 Per la bagna scalda l'acqua e scioglici un cucchiaio di zucchero. Aggiungi il succo di limone filtrato, il limoncello e mescola bene.

11 Taglia la base al limone a metà nel senso della larghezza. Rivesti la tortiera a cupola con un foglio lungo di pellicola alimentare. Sul fondo sistema la cupola della base e ammorbidiscila con 1/3 della bagna al limoncello.

12 Versa 3/4 della crema al limone e livella. Conserva in frigorifero la rimanente crema che servirà per la copertura. Bagna il secondo disco di pan di Spagna, con metà della bagna. Copri lo strato di crema con il secondo disco e chiudi la torta con l'eccesso della pellicola alimentare. Lascia riposare in frigorifero almeno per 2 ore.

13 Terminato il tempo di riposo, rovescia la torta direttamente sul vassoio nel quale verrà servita. Elimina la pellicola e bagna la superficie con il restante sciroppo al limone.

14 Ricopri e decora la torta delizia al limone con la crema rimanente e degli spicchi di limone. Conserva la torta delizia al limone in frigorifero fino al momento di servirla.

Torta delizia al limone: ricetta soffice e cremosa

La **torta delizia al limone** è un dolce ispirato alle celebri cupole di **Amalfi**, perfetto per chi ama i sapori agrumati e le consistenze morbide. La base è un soffice **pan di Spagna** al limone, mentre il ripieno è una deliziosa **crema vellutata** preparata con panna, burro, latte e limoncello. Un **dolce elegante e raffinato**, ideale per le occasioni speciali o semplicemente per concedersi un momento di dolcezza. Segui la nostra ricetta passo dopo passo per realizzare questa squisita torta al limone!

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Usa limoni non trattati per ottenere una scorza aromatica senza pesticidi.
Se avanza della crema al limone, usala per farcire biscotti o come accompagnamento a dolci secchi.
Per una versione senza alcol, sostituisci il limoncello con sciroppo di limone.
Il pan di Spagna può essere preparato in anticipo e conservato in frigorifero avvolto nella pellicola.

Come conservare la torta delizia al limone

In frigorifero: conserva la torta ben coperta per fino a 2 giorni.
Evitare il congelamento: la crema potrebbe perdere la sua consistenza vellutata.
Servila fredda per esaltare il gusto del limone e la freschezza della crema.

Potresti cucinare anche...

Sorbetto al limone: un dessert fresco e leggero perfetto dopo i pasti.
Cheesecake al limone in bicchiere: un dolce al cucchiaio semplice e goloso.
Crostata con crema pasticcera al limone: una torta fragrante dal gusto agrumato.
Torta di ricotta al limone: un dolce soffice e delicato.
Biscotti al limone: fragranti e profumati, perfetti per il tè.