

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta delizia al limone semplice

di: *Anna Gilda Biasello*

DOSI PER: **15 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **45 min** COSTO:

medio

NOTE: + *IL TEMPO DI RIPOSO*



La torta delizia al limone è un [dolce](#) dal gusto fresco che si ispira alle tradizionali [cupole](#) di Amalfi. Gli originali dolcetti, che tutti conoscono nel formato monoporzione, sono qui riproposti in una nuova e accattivante versione, che rimane fedele ai sapori originali. La base è un semplice [pan di Spagna](#) al limone, la crema è, invece, il punto forte, perché è un insieme di preparazioni, che danno corpo ad una crema setosa e saporita. Per chi ama cimentarsi nelle preparazioni di pasticceria, questa ricetta è una sfida golosa e il risultato ripagherà del tempo impiegato.

Venite a scoprire altri dessert da preparare in casa:

[Delizie alle mele](#)

[Tiramisù al limone](#)

[Dolce morbido al limone](#)

[Coppa al limone](#)

INGREDIENTI PER LA BASE AL LIMONE

UOVA 4 medie - 220 gr

TUORLI 2 medi - 36 gr

ZUCCHERO 120 gr

FARINA 00 60 gr

AMIDO DI MAIS 60 gr

SCORZA DI LIMONE 2

INGREDIENTI PER LA CREMA AL LIMONE

PANNA FRESCA 250 gr

ZUCCHERO A VELO 80 gr

LATTE 250 gr

TUORLI 2 medi - 36 gr

LIMONI 3

ZUCCHERO 30 gr

FARINA 00 30 gr

BURRO 100 gr

LIMONCELLO 1 cucchiaio da tavola

INGREDIENTI PER LA BAGNA

LIMONCELLO 40 gr

SUCCO DI LIMONE metà -

ACQUA 70 gr

ZUCCHERO 15 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la torta delizia al limone semplice montare 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. Aggiungere le scorze dei limoni grattugiati, precedentemente lavati e asciugati.



- 2 Unire la farina e la maizena setacciate poco per volta e mescolare 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 Imburrare e infarinare una tortiera a cupola del diametro di 20 cm. Infornare in forno già caldo a 175° per 35 minuti circa. Una volta sfornata, lasciar raffreddare completamente la base.



- 4 Trasferire la panna in una ciotola e aggiungere la scorza di un limone, coprire e lasciare in infusione in frigorifero. Versare il latte in un pentolino, aggiungere la scorza di un altro limone e scaldare fino a sfiorare il bollore. Lasciare la scorza di limone in infusione nel latte per un'ora.



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



- 6** Versare il latte nel composto di uova e mescolare fino ad amalgamare bene il tutto. Cuocere il composto su fiamma bassa, mescolando di continuo, finché avrà raggiunto il bollore e si sarà addensato. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.



- 7 Filtrare la panna per eliminare le scorze di limone, aggiungere 50 g di zucchero a velo e montare.



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



- 9 Aggiungere al burro montato la crema al limone, ormai fredda. Unire anche la panna al limone montata e 1 cucchiaio di limoncello e mescolare con molta cura, per amalgamare perfettamente le diverse preparazioni, fino ad ottenere una crema liscia e vellutata.



10 Per la bagna scaldare l'acqua e sciogliere all'interno un cucchiaino di zucchero. Aggiungere il succo di limone filtrato, il limoncello e mescolare bene.



- 11 Tagliare la base al limone a metà nel senso della larghezza. Rivestire la tortiera a cupola con un foglio lungo di pellicola alimentare. Sul fondo sistemare la cupola della base e bagnarla con $\frac{1}{3}$ della bagna al limoncello.



12 Versare 3/4 della crema al limone e livellare. Conservare in frigorifero la rimanente crema, che servirà per la copertura. Bagnare il secondo disco di pan di Spagna, con metà della bagna. Coprire lo strato di crema con il secondo disco e chiudere la torta con l'eccesso della pellicola alimentare. Lasciar riposare in frigorifero almeno per 2 ore.



13 Terminato il tempo di riposo, rovesciare la torta direttamente sul vassoio sul quale verrà servita. Eliminare la pellicola e bagnare la superficie con la restante bagna.



14 Ricoprire e decorare la torta delizia al limone con la crema rimanente e degli spicchi di limone. Conservare la torta delizia al limone in frigorifero fino al momento di servirla.



CONSERVAZIONE