

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta tenerina al limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La torta tenerina al limone è un [dolce](#) facile da realizzare e **perfetto per ogni occasione**. Con la sua **consistenza morbida e cremosa** e il suo **gusto fresco e aromatico**, conquisterà davvero tutti, dai più piccoli ai più grandi.

Se anche tu ami la classica [torta tenerina al cioccolato](#), non potrai resistere a questa **variante al limone**, che regala una piacevole e inaspettata freschezza.

La torta tenerina al limone **si prepara in pochi minuti con ingredienti semplici e di comune utilizzo**. Perfetta per ogni occasione, la torta tenerina al limone è il dolce ideale per la colazione, la merenda

o un dessert dopo cena.

Il gusto del limone regala una piacevole **sensazione di freschezza**, perfetta per la stagione estiva, quindi non aspettare oltre, **prova la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico e cucina anche tu una deliziosa torta tenerina al limone.**

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Crostata con crema pasticcera al limone](#)

[Torta di ricotta e limone senza uova](#)

[Torta delizia al limone](#)

[Torta al limone e noci](#)

[Chiffon cake al limone](#)

COSA SERVE PER CUCINARE LA TORTA

TENERINA AL LIMONE

CIOCCOLATO BIANCO 200 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 80 gr

FARINA 00 60 gr

UOVA 3

LIMONI BIOLOGICI 2

ZUCCHERO A VELO

COME SI CUCINA LA TORTA TENERINA AL LIMONE

- 1** Trita grossolanamente il cioccolato bianco, mettilo in una ciotola e scioglilo a bagnomaria. Quando si sarà completamente sciolto aggiungi il burro e mescola per far sciogliere anche quest'ultimo.





2 Separa i tuorli delle uova dagli albumi. Monta i bianchi, a neve ben ferma, con metà dello zucchero (40 g). Aggiungi il resto dello zucchero (40 g) ai rossi e monta fino ad ottenere un composto molto spumoso. Unisci ai tuorli la scorza grattugiata di 2 limoni.





3 Aggiungi anche il cioccolato fuso con il burro, mescola e unisci, pian piano, i bianchi

montati a neve, mescolando dall'alto verso il basso per non smontare il composto.

Incorpora la farina setacciata, mescolando delicatamente sempre dall'alto verso il basso.



- 4 Versa il composto in una teglia a cerniera da 22 cm rivestita di carta forno, cuoci in forno statico, preriscaldato, a 180°C per 25 minuti. Controlla di tanto in tanto la cottura senza mai aprire il forno. Se la superficie si scurisce troppo copri con un foglio di alluminio.

Quando la torta tenerina al limone sarà cotta, estraila dal forno e falla raffreddare, infine spolverizza con zucchero a velo.



CONSIGLI

Puoi sostituire la farina 00 con uguale peso di farina di riso, in questo modo otterrai una torta tenerina al limone senza glutine.

Per arricchire la torta, puoi aggiungere al composto di tuorli di uovo circa 50 g. di gocce di cioccolato fondente.

Per una torta diversa puoi usare altri agrumi, come arance, pompelmi o lime.

CONSERVAZIONE

La torta tenerina al limone si conserva sotto una campana di vetro per dolci per un massimo di 3 giorni.