

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppa al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La coppa al limone è un dolce estivo, leggero e rinfrescante. Questo dolce è semplicissimo da preparare e farete sicuramente un figurone se lo presenterete a tavola al termine di una cena tra amici.

Se amate i sapori agrumati provate anche la nostra [torta delizia al limone!](#)

PER LA CHANTILLY AL LIMONE

CREMA PASTICCERA 300 gr

PANNA 400 gr

SCORZA DI LIMONE 10 gr

GELATINA IN FOGLI 7 gr

PER LA BAGNA AL LIMONCELLO

ACQUA 100 gr

ZUCCHERO 50 gr

LIMONCELLO 25 gr

PER LA FINITURA

SAVOIARDI 16

LIMONE essiccati -

PREPARAZIONE

1 Iniziate preparando la crema pasticcera che avrà bisogno di tempo per raffreddarsi.

In una ciotola riunite i tuorli e lo zucchero, sbatteteli con una frusta, quindi unite l'amido di mais setacciato e mescolatelo fino ad ottenere un composto uniforme.

Scaldate molto bene il latte, quindi versatene una parte nel composto a base di uova e mescolate velocemente per evitare la formazione di grumi.



2 Riversate il composto di latte e uova nella pentola con il latte rimanente e rimettete il tutto sul fuoco mescolando continuamente fino a che la crema non si sia ben addensata.

Ammollate la gelatina in acqua fredda, quindi unitela alla crema calda; mescolate affinché si sciolga e si distribuisca uniformemente nella crema.

Coprite la crema con della pellicola trasparente a contatto e mettetela da parte a freddare.

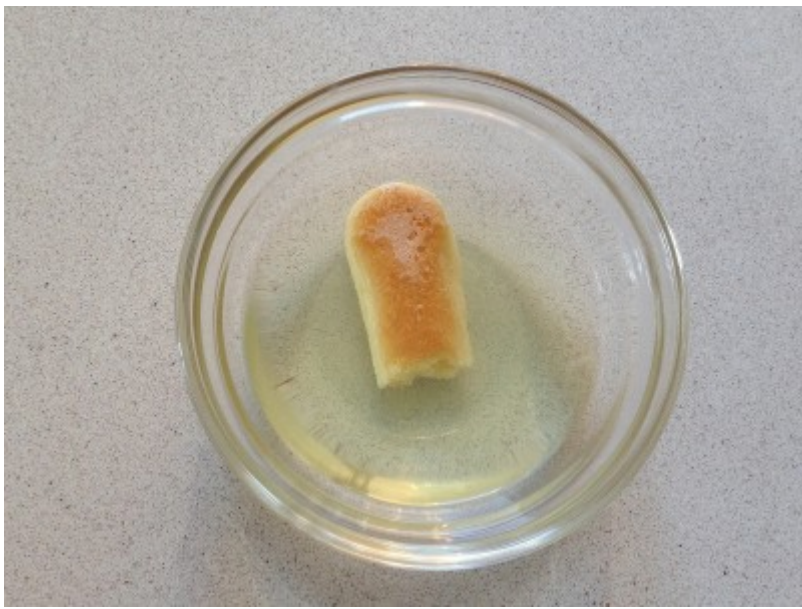


3 Nel frattempo montate la panna fino a che risulti ben ferma.



4 Preparate anche la bagna al limoncello: portate a bollore l'acqua e lo zucchero, quindi unite il limoncello fuori dal fuoco.

Prendete i savoiardi e tuffateli nella bagna uno alla volta in modo tale che s'impregnino leggermente.



- 5** Realizzate uno strato di savoiardi bagnati sul fondo dei bicchieri che avete scelto per servire questo dolce.



- 6** A questo punto la crema pasticcera sarà fredda, unitela alla panna mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 7 Distribuite un po' di crema sullo strato di savoiardi, quindi proseguite con un altro strato di savoiardi bagnati e ultimate il bicchiere con uno strato di crema.



- 8 Decorate a piacere con fette di limoni essiccati.