

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata limone e cioccolato bianco

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*

---



La **crostata limone e cioccolato bianco** è, più che una crostata, una vera e propria nuvola..leggera sia nella consistenza che nel sapore.La crema al limone va a bilanciare il dolce della ganache al cioccolato bianco e ripulisce dalla componente grassa costituita dalla panna montata.

Un dolce semplice, delicato, che piacerà sicuramente a tutti. Buono, semplice e saporito questa crostata con il limone e il cioccolato bianco conquisterà anche i palati più difficili!

Se amate questo genere di dolci provate anche altre

ricette con il limone

[barrette al limone](#)

[torta al limone](#)

[crostatine con crema al limone](#)

## PER LA PASTA SUCRÉE

FARINA 170 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 50 gr

TUORLO D'UOVO 8 gr

UOVA 18 gr

SCORZA DI LIMONE

## PER LA CREMA DA FORNO AL LIMONE

ZUCCHERO 120 gr

AMIDO DI MAIS 22 gr

SALE 1 pizzico

UOVA 40 gr

SUCCO DI LIMONE 44 gr

FARINA DI MANDORLE 50 gr

BURRO morbido - 100 gr

## PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO

### BIANCO

CIOCCOLATO BIANCO 140 gr

PANNA FRESCA 80 gr

## PER LA FINITURA

PANNA FRESCA 200 gr

SCORZA DI LIMONE

# PREPARAZIONE

**1** Per la pasta sucrée: fate una fontana con la farina e lo zucchero su un piano, quindi al

centro mettete il burro a tocchetti e iniziate a pizzicare. Aggiungete quindi la scorza di limone, e l'uovo.

Quando il panetto sarà formato metteteci su della pellicola e mettete in frigo a riposare.





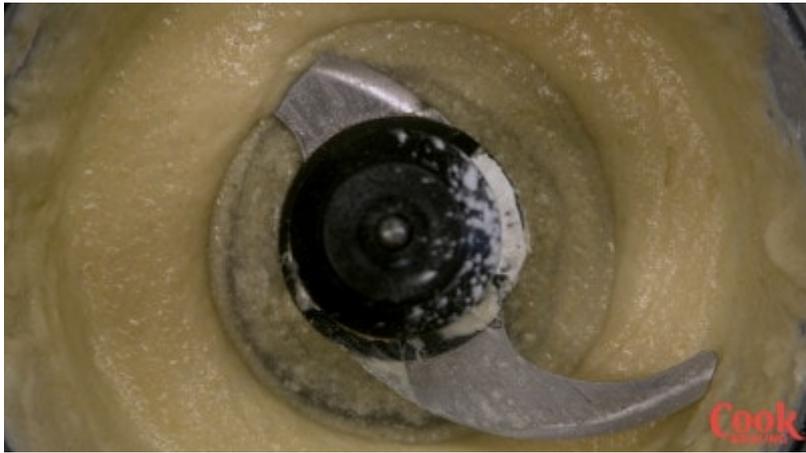




- 2** Nel frattempo mettete tutti gli ingredienti previsti per la crema al limone nel boccale di un frullatore e frullate tutto per pochi secondi, fino ad ottenere un composto omogeneo.







- 3** Foderate con la pasta sucr  uno stampo 18 cm diametro imburrrata per crostate e versatevi la crema al limone appena realizzata. Infornate a 180 C per circa 40 minuti.

Una volta cotta, togliete la crostata dallo stampo.







- 4 Nel frattempo preparate la ganache: portate a bollore la panna, quindi unite la cioccolata bianca e mescolate fino a che la cioccolata non sia completamente sciolta.

Lasciate raffreddare.





- 5** Versate la ganache nel guscio, sopra la crema al limone. Riponete il tutto in frigorifero affinché la ganache si possa rassodare.





**6** Nel frattempo montate molto bene la panna e raccoglietela in una sac à poche con bocchetta tonda.

Quando la ganache si sarà ben rassodata, riprendete la crostata e ultimatala con la panna montata distribuendola a ciuffi su tutta la superficie.

Decorate, infine, con la buccia grattugiata di limone.

