

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata limone e cioccolato bianco

di: *Cookaround*

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. Se amate questo genere di dolci provate anche le [barrette al limone](#): favolose!

## 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 NOCCIOLE 50 gr

BURRO morbido - 100 gr

PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO

BIANCO

CIOCCOLATO BIANCO 280 gr

PANNA 200 gr

PER LA FINITURA

PANNA 200 gr

SCORZA DI LIMONE

## PREPARAZIONE

- 1 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.



- 2 Foderate con la pasta sucr  uno stampo per crostate e versatevi la crema al limone appena realizzata.



- 3 Coprite la crema e la pasta con un foglio di carta forno, ponetevi sopra uno stampo più piccolo o del riso o ancora dei pesetti da pasticceria e infornate a 180°C per circa 40 minuti.



- 4 Una volta cotta, togliete la crostata dallo stampo.

Nel frattempo preparate la ganache: portate a bollore la panna, quindi versatela sopra alla cioccolata bianca e mescolate fino a che la cioccolata non sia completamente sciolta.



- 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.



7 Decorate, infine, con la buccia grattugiata di limone.

