

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Delizia al limone golosa

di: *Dolce D.*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



La **delizia al limone golosa** è una torta davvero eccezionale dal gusto intenso e dall'aroma inconfondibile che di certo piacerà a chi come noi ama i sapori agrumati e freschi nelle torte. Con questa ricetta farete di certo un figurone e i vostri amici e invitati stenteranno a credere che non sia stata acquistata in pasticceria. Il pan di spagna soffice, la crema ricca e golosa la rende adatta a grandi e piccoli che di certo ne prenderanno almeno due fette!

Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta!

Se amate poi i dolci dal gusto fresco vi invitiamo a provare anche la ricetta del [dolce al limone e crema chantilly](#): favoloso!

PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova

150 g di zucchero

150 g farina

scorza grattugiata di 1 limone.

PER LA CREMA BIANCO

500 ml di latte

150 g di zucchero

60 g di farina

80 g di estratto di limone.

PER LA BAGNA

50 ml di latte

40 ml di limoncello.

PER LA DECORAZIONE

250 ml di panna.

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della delizia al limone golosa, è necessario partire dalla base. Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno.

Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Informate a 180°C per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.

Per la crema: in una casseruola mescolare la farina con lo zucchero, unite il latte e fate addensare su fiamma bassa.



2 Unite l'estratto.



3



4 E mescolare.



5 Dividete il pan di spagna in 3 dischi.



6 Bagnare la base con il limoncello mescolato con il latte e coprite con poca crema.



7 Coprite con il secondo disco bagnato, altra crema infine coprite con il terzo disco.



- 8 Unite la crema rimasta alla panna e montare fino ad avere una consistenza sostenuta.



- 9 Trasferite in una sacca da pasticceria e decorare la torta.



10



12



CONSIGLIO