

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Delizie al limone

di: *Ballina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **16 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Chi ha visitato la Costiera Amalfitana di certo non può non aver provato le **delizie al limone**. Si tratta di un dolce incredibile, profumato, intenso, morbido alla forchetta e piacevolissimo nel gusto. Un dolce che resta nella memoria per tanto tempo e che tornati a casa si avrebbe voglia di mangiarne subito un altro! E chi non l'ha mai provato come può fare? Ecco seguendo questa ricetta di certo riuscirete anche voi, nella vostra cucina a realizzare la ricetta di questo dolce incredibile!

E se amate i dolci campani ecco anche il passo passo

per fare la [caprese](#): ottima!

PER IL PAN DI SPAGNA

UOVA 2

ZUCCHERO 65 gr

FARINA 65 gr

SALE 1 pizzico

PER LA CREMA AL LIMONCELLO

LATTE 500 ml

TUORLI 3

ZUCCHERO 5 cucchiaini da tavola

FARINA 4 cucchiaini da tavola

PANNA MONTATA 3 cucchiaini da tavola

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE

limoni - 3

LIMONCELLO poco -

PER LA BAGNA

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 80 gr

BUCCIA DI LIMONE limoni - 2

LIMONCELLO poco -

PER LA COPERTURA

PANNA MONTATA 200 ml

LIMONCELLO poco -

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle delizie al limone, è necessario partire dalla base.

Per il pan di spagna: in una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero per 25 minuti.



2 Unite la farina setacciata poca per volta e mescolare delicatamente con un cucchiaio.



3 Imburrate ed infarinate gli stampini semisferici.



4 Versate il composto riempiendo per 3/4.



5 Infornate a 160°C per 15 minuti.



6 Per la crema: in una casseruola bollire il latte con la scorza dei limoni.



7 Lasciate raffreddare per 1 ora e filtrate.

Montare i tuorli e lo zucchero con una frusta, aggiungete quindi la farina setacciata mescolando bene.

Portate quasi a bollore di nuovo il latte, versatevi poco per volta il composto di tuorli, mescolando sempre dallo stesso lato e fate addensare.

Quando la crema si sarà raffreddata, aggiungere 3 cucchiaini di panna montata ed un po' di limoncello.



- 8** Preparare anche la bagna portando a bollire l'acqua con lo zucchero e le bucce di limone ed unire il limoncello fuori dal fuoco.



- 9** Tagliate la parte inferiore della semisfera e scavare un pochettino la parte superiore, adagiare la calottina nello stampino, spennellare per bene con la bagna e con i pollici create l'incavatura.



10 Versateci la crema.



11 E chiudete con la base di pan di spagna ben bagnata.



12 Procedete allo stesso modo per gli altri dolcetti.

Coprite ciascun dolcetto con pellicola o carta stagnola e riponete in frigo per 2 ore.

Preparate anche la copertura, aggiungendo alla crema avanzata 200 ml di panna montata e poco limoncello fino ad ottenere una crema soffice ma non liquida.



13 Sformate le semisfere.



14 Spalmate su tutta la superficie la crema di copertura e decorate con spicchi di limone.







CONSIGLIO