

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Delizie al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 15 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



Le delizie al limone sono un dolce perfetto per le grandi occasioni che per quelle familiari...Belle da vedere e dal cuore soffice, servite le delizie al limone ben fredde per assaporarle al meglio!

INGREDIENTI

FARINA 120 gr
ZUCCHERO 90 gr
ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaio da tavola
TUORLO D'UOVO 6
ALBUME 6

PER LA CREMA

CREMA PASTICCERA 150 gr
PANNA 200 gr

PER LA CREMA PASTICCERA

ZUCCHERO 500 gr
MAIZENA 180 gr
LATTE INTERO 600 gr
TUORLO D'UOVO 75 gr
ACQUA 150 gr
VANIGLIA facoltativo - 1 bacca

PREPARAZIONE

- 1 Realizzate come prima cosa la base per le tortine: riunite nella ciotola dell'impastatrice i tuorli con 60 g di zucchero ed azionate la macchina dotata di gancio a frusta.



- 2 Lasciate lavorare fino ad ottenere un composto chiaro e leggero.



- 3 In un'altra ciotola versate gli albumi e iniziate a montarli sempre con l'impastatrice dotata

di frusta.



- 4 Quando gli albumi inizieranno a schiumare unite metà dello zucchero rimasto, continuate a montarli, quindi unite l'aceto bianco e l'ultima parte di zucchero; spegnete la macchina quando gli albumi saranno ben montati.



- 5 Versate gli albumi nel composto di tuorli e mescolate con la mano dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 6 Raccogliete l'impasto ottenuto in una sac à poche dotata di bocchetta tonda piuttosto grande.

Realizzate delle montagnette d'impasto su di una teglia foderata con della carta forno.



- 7 Infornate le tortine a 190°C per circa 20 minuti.



- 8 Nel frattempo preparate la crema che servirà per rivestire i dolci: amalgamate la crema pasticcera con la panna montata, quindi unite della scorza grattugiata di limone e della bagna al limoncello.





9 Dovrete ottenere una crema piuttosto morbida, abbastanza liquida da poter colare.



10 Raccogliete la panna montata nella sac à poche sulla quale avrete montato una bocchetta tonda piuttosto e larga e distribuitela su metà dei dolcetti che avrete ormai sfornato e fatti leggermente freddare.





11 Coprite i dolcetti con le tortine rimaste.



12 Ricoprite, aiutandovi con una spatola, la parte bassa dei dolcetti di panna montata, quindi riponeteli in freezer per circa 15 minuti o fino a che non siano ben solidificati.



13 A questo punto bucherellate la superficie dei dolcetti ed immergeteli nella bagna al limoncello in modo che vengano impregnati per bene.



- 14 Colate sopra i dolcetti la crema preparata in precedenza, fate in modo che ne siano rivestiti in modo uniforme, quindi adagiateli su piattini da portata.



- 15 Ultimate la decorazione con un ciuffetto di panna montata e una grattugiata di scorza di limone.



16 Servite le delizie ben fredde.