

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dolce al limone e crema chantilly

---

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Un dolce fresco e profumato per via della crema al limone ma anche golosissimo grazie allo strato di crema chantilly... Perfetto per chiudere un pranzo importante ma perchè no, anche per una goduriosa merenda!!

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il dolce al limone e crema chantilly: frullate in un mixer la farina, lo zucchero ed il sale fino a che siano ben mescolati.



- 2 Aggiungete il burro e azionate il mixer fino a che il composto assuma l'aspetto di farina

grossa.



**3** Aggiungete, quindi i tuorli e cospargete il composto con 2 cucchiaini di panna.





- 4 Azionate di nuovo il mixer ad intermittenza fino a quando il composto si inizia a compattare; non più di 30 secondi.

Se l'impasto è troppo secco, aggiungete altra panna, un cucchiaino alla volta.

Formate un disco con l'impasto e mettetelo in frigorifero a raffreddare per almeno 1 ora.



- 5 Scaldate il forno a 190°C.

Su di una superficie infarinata, stendete la pasta in uno strato di circa ½ cm.

Foderate con questa uno stampo rettangolare di circa 35 cm x 10 cm.

Bucherellate il fondo della frolla e riponete in frigorifero per circa 30 minuti.

Coprite il guscio di frolla con un foglio di carta forno e riempire con riso o legumi secchi.

Infornate fino a quando i bordi diventano dorati, circa 15 minuti.

Rimuovete i legumi secchi, il riso e il foglio di carta forno e rimettete in forno per 10-12 minuti.

Lasciate raffreddare completamente.

Sbattete insieme i tuorli, le scorze ed il succo di limone con 200 g di zucchero in una pentola dal fondo spesso.





**6** Portate ad ebollizione sbattendo continuamente.

Cuocete fino a quando il composto si è addensato e delle bolle appaiono intorno al bordo, 8-10 minuti.

Filtrate la crema attraverso un colino a maglie fitte facendola ricadere in una ciotola. Incorporate il burro, un pezzo alla volta, fino a quando il composto risulti omogeneo.



**7** Versate il ripieno nel guscio di frolla e riponetelo in frigorifero.



**8** Nel frattempo realizzate la crema pasticcera e, quando leggermente fredda, incorporate il succo di limone.



- 9** Montate la panna e incorporatela alla crema al limone mescolando dal basso verso l'alto per non smontare la crema chantilly che state realizzando.



- 10** Riprendete lo stampo dal frigorifero e distribuitevi sopra la crema chantilly al limone e riponete nuovamente in frigorifero per almeno un'ora.





**11** Servite il dolce al limone e crema chantilly tagliato in porzioni e decorate ciascuna con zucchero a velo e fette di limone.