

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al limone

di: *MAILA70*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **27 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



500 g di latte intero
100 g di zucchero
2 uova
50 g di farina
la scorza di 1 limone.

PER IL RIPIENO

500 g di ricotta
200 g di panna montata
100 g di zucchero
1 limone
4 fogli di gelatina.

PER DECORARE

1 bustina di preparato per gelatina
colorante alimentare giallo.

PREPARAZIONE

1 Preparate la crema: nel bimby mettete la scorza del limone e lo zucchero e lavorate per 20 secondi a velocità 7.

Unisci tutti gli altri ingredienti e continua a lavorare per 7 minuti a velocità 4 ed a 90°C, fino a quando la crema comincia ad addensare.

Fate raffreddare la crema.

Nel frattempo preparate il pan di spagna: separate i tuorli dagli albumi.

Montare, con le fruste elettriche, gli albumi con un pizzico di sale a neve ben ferma.



2 Montate bene i tuorli con lo zucchero per almeno 20 minuti.

Aggiungete le farine setacciate con lievito, la buccia del limone grattugiata e la vanillina.

Mescolate delicatamente con una frusta a mano.



3 Unite gli albumi montati.



4 E mescolate delicatamente il tutto.



5 Versate il composto in una placca rettangolare 25x30 cm (oppure una tortiera rotonda da 30 cm) precedentemente imburrata ed infarinata.



6 Infornate a 160°C per 10 minuti.



7 Nel frattempo mettete i fogli di gelatina in ammollo in acqua fredda per 10 minuti.

Amalgamate la ricotta setacciata con lo zucchero, la buccia del limone grattugiata e il suo succo.

A questa crema di ricotta aggiungete la crema al limone ormai fredda e la panna montata amalgamando tutto il composto piano, con una frusta a mano per non smontarlo.

Strizzate la gelatina e scioglietela in una casseruola insieme a 1 cucchiaio di acqua.

Preparate la bagna facendo bollire 50 ml di acqua con 70 grammi di zucchero per 10 minuti.

Aggiungete la gelatina alla crema e mescolare bene.

Dal pan di spagna ricavate un cerchio di 30 cm.

Posizionate il cerchio sul piatto da portata con il cerchio apribile.

Bagnate il pan di spagna con la bagna e versateci sopra la crema.



8 Spalmate la crema bene su tutta la superficie.



9 Trasferite la torta nel congelatore e lasciate riposare per 1 ora.

Preparate la gelatine mettendo in una casseruola il contenuto della bustina con dell'acqua e dello zucchero, fate bollire per 5 minuti e aggiungete qualche goccia di colorante giallo.

Versate la gelatina sul dolce e fate riposare in frigo per almeno 1 ora.

Prima di servire il dolce decoratelo con fettine di limone.





NOTE