

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Semifreddo al limone

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 6 ORE DI RAFFREDDAMENTO

---



Un dolce che proprio più fresco non si può! Un semifreddo al limone dal gusto intenso ed aromatico, ottimo per una merenda anti-caldo ma anche perfetto per concludere una cena di pesce. Se amate i dolci freschi ma golosi, ve ne proponiamo anche un altro decisamente imperdibile, che ne dite di fare anche questo alle [pesche](#)?

Amate questo genere di dolci? Ecco altre ricette con il limone:

[pudding al limone](#)

[torta al limone](#)

[crostatine con crema al limone](#)

## INGREDIENTI

PASTA AL LIMONE 150 gr

CREMA PASTICCERA 100 gr

PANNA 540 gr

MERINGA ITALIANA 210 gr

## PER CIRCA 400 G DI MERINGA ITALIANA

ZUCCHERO 250 gr

ACQUA 50 gr

ALBUME 125 gr

## PER CIRCA 750 G DI PASTA AL LIMONE

LIMONE interi - 150 gr

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 70 gr

GLUCOSIO 125 gr

ZUCCHERO A VELO 200 gr

ZUCCHERO FONDENTE 250 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Preparate la meringa italiana: ponete sul fuoco 200 g di zucchero con l'acqua e portate ad ebollizione. Continuate a far bollire lo sciroppo fino a che raggiunga i 121°C.



**2** Montate gli albumi con 50 g di zucchero e versando lo sciroppo caldo a filo.



**3** Continuate a montare fino a che la meringa raggiunga la temperatura ambiente.

Passate alla pasta al limone: tagliate i limoni con tutta la buccia in sei parti e rimuovete i semi.

Riunite i limoni, la scorza grattugiata e tutti gli zuccheri in un frullatore o in un mixer e frullate il tutto fino ad ottenere una pasta liscia.

Incorporate 150 g di pasta al limone in 100 g di crema pasticcera.



- 4 Miscelate la crema pasticcera aromatizzata al limone alla meringa italiana appena realizzata mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 5 Trasferite il composto ottenuto nella panna montata sempre mescolando dal basso verso l'alto, è importantissimo per i semifreddi mantenere il composto ben areato perchè l'aria intrappolata nel composto aiuterà ad ottenere una consistenza perfetta.



**6** Versate il tutto in uno stampo a vostro piacere e riponete in freezer per almeno 6 ore.



**7** Sformate il semifreddo e decoratelo a piacere con riccioli di scorza di limone caramellati o fette di limone.