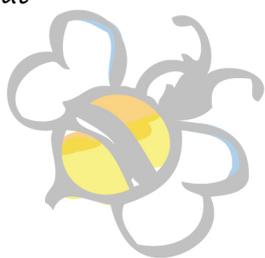




Torta al limone - [Visualizza sul sito di propat](#)



eCucinando.it



dolce - torte farcite - pan di spagna

Pan di Spagna

4 uova
1 limone
200 g farina00
50 g fecola
3/4 bustina lievito per dolci (una intera è troppa)
un pizzico sale
200 g zucchero
200 g olio semi (io ne metto 100 e secondo me sono più che sufficienti)

In una ciotola montare a lungo le uova con lo zucchero e il sale, unire poi l'olio, il succo di 1/2 limone e la buccia di un limone continuando a frullare. Setacciarvi poi la farina con la fecola e il lievito incorporando delicatamente con un cucchiaio di legno.

Mettere in una tortiera imburrata e infarinata di 26-28 cm di diametro e infornare a 180° per 40 min circa

Crema

300 g acqua
200 g zucchero
1 limone
1 uovo + 1 tuorlo
50 g fecola (io ne metto 30)

In una pentola lavorare le uova con lo zucchero, unire la fecola mescolare poi mettere l'acqua il succo di un limone e la sua buccia a pezzetti (io uso il rigalimoni). Cuocere finchè è densa.

Sciroppo

acqua e zucchero in parti uguali
succo di 1 limone
Far cuocere pochi minuti sul fuoco.

Tagliare il PdS freddo bagnare la metà inferiore con un po' di sciroppo mettere metà della crema, coprire con l'altro disco bagnarlo con lo sciroppo e stendervi il resto della crema. Guarnire con zucchero a velo e bucce di limone tagliate sottili (io uso il rigalimoni).

Un consiglio: è un dolce che si presta bene ad essere preparato il giorno prima ad eccezione della decorazione finale per la quale io taglio le bucce di limone il giorno in cui lo preparo poi le metto in frigo e il giorno seguente sono arricciate. In questa foto ho messo anche lo zucchero a velo ma è stato subito assorbito dalla crema (forse perchè avevo appena tolto il dolce dal frigor)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it