



Sole e luna al limoncello - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torte farcite - panna

Preparare l'impasto con 3 uova, 150 gr. di farina, 140 grammi di zucchero, 50 gr. di succo di limone (o 50 gr. di acqua e una fialetta di aroma, o 40 gr. di acqua e un cucchiaino di limoncello), una bustina di lievito per dolci.

Infornare a 160 gradi per 25/30 minuti.

Lasciare raffreddare e tagliare a metà, inzuppare con uno sciroppo fatto con 100 gr. di acqua, 70 gr. di zucchero, 2 cucchiaini di limoncello.

Preparare la crema:

Far sciogliere 50 gr. di burro sul fuoco e aggiungere 2 cucchiaini di farina tutta in una volta.

Amalgamare velocemente e fare attenzione a non formare grumi, poi aggiungere poco per volta 3 cucchiaini di limoncello, 1/2 litro di latte e 80 gr. di zucchero. Rimettere sul fuoco e portare ad ebollizione. Far bollire per 1 o 2 minuti circa sempre mescolando. Lasciare intiepidire e amalgamare 3 fogli (6 gr.) di colla di pesce ammollata e strizzata. Una volta raffreddata aggiungere 200 gr. di panna montata.

Farcire la torta, ricoprire di panna e guarnire a piacere.