

Ricetta: **Torta al limone**

Author: WWW.MISYA.INFO

La torta al limone è un dolce che adoro, questa ricetta è di debby e prevede la farcitura con una crema al limone senza latte così da sperimentare qualcosa di nuovo che possa andar bene anche per gli intolleranti al lattosio :P La torta al limone è risultata molto soffice e la crema è molto buona, ma un pò gelatinosa io preferisco la mia crema pasticcera al limone e la prossima volta utilizzerò questa per la farcitura oppure lascerò il dolce al naturale se voglio prepararla per la colazione. Vi lascio alla ricetta e vi auguro una buona giornata :)

Ingredienti per 1 stampo da 24cm:

4 uova  
200 gr di zucchero  
1 bicchiere di olio di semi  
1 limone  
200 gr di farina 00  
50 gr di fecola di patate  
1 bustina di lievito

Ingredienti per la crema al limone senza latte:

300 ml di acqua  
200 gr di zucchero  
50 gr di fecola di patate  
1 tuorlo d uovo  
1 uovo intero  
1 limone  
zucchero a velo

Tempo di preparazione: 40 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 1 ora 10 min

Procedimento per preparare la torta al limone

Separare i tuorli dagli albumi; montare gli albumi a neve

In una terrina a parte montare i tuorli con lo zucchero poi aggiungete il succo di un limone, la scorza grattugiata e l'olio a filo.

Versare a pioggia la farina, la fecola e il lievito setacciato.

In ultimo incorporate gli albumi montati a neve mescolando con un cucchiaio di legno con un movimento che va dal basso verso l'alto per incorporare aria nell'impasto.

Imburrare ed infarinare una tortiera da 24 cm e versare al suo interno l'impasto della torta

Infornare la torta al limone in forno già caldo a 180° e cuocere per 30 minuti.

Una volta cotta, sfornate e lasciate raffreddare

Nel frattempo preparare la crema al limone senza latte.

In una casseruola dal fondo spesso far sciogliere a fiamma bassa lo zucchero nell'acqua.

A parte lavorare l'uovo con il tuorlo, la fecola e il succo e la buccia di un limone.

Mescolare fino a formare una crema liscia e omogenea.  
Versare a filo il battuto d'uovo nella casseruola con l'acqua e mescolare

Cuocere la crema a fiamma bassa, mescolando con un cucchiaino di legno, per 10 minuti circa o finchè la crema di limone non si sarà addensata del tutto.

Andate ora ad assemblare la torta. tagliate il dolce in 2 dischi orizzontali, farcite con la crema al limone

Coprire con l'altro disco di torta ed esercitare un pò di pressione per far sì che la farcia al limone sia distribuita in maniera uguale in tutto il dolce.

Spolverizzare quindi la torta al limone con lo zucchero a velo e servire.

Ed ecco un particolare di una fetta per farvi notare quant'è soffice

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO