

TORTA DI LIMONI - Francia

Ingredienti

per l'impasto:

250 gr di farina

125 gr di burro

100 gr di zucchero

1 uovo, 2 cucchiaini di latte e sale

Per la crema:

1/4 di panna fresca

250 gr di zucchero

6 tuorli d'uovo e 4 limoni

30 gr di fecola di patate

Per la guarnizione:

6 chiare d'uovo e zucchero di canna

Attrezzatura

stampo per dolci


planetaria

Preparazione

Versare su un piano la farina a fontana, unire il burro, lo zucchero, l'uovo e lavorare la pasta, aggiungendo un pizzico di sale e stemperando con il latte freddo. Formare una palla e lasciarla riposare per 30'.

Per la crema, sbattere i tuorli d'uovo con il succo e la buccia grattugiata dei limoni, lo zucchero e la fecola; aggiungere la panna e mescolare a fondo.

Ungere lo stampo, stendere la pasta, schiacciare i bordi e versare la crema:

cuocere per 30 - 35 minuti in forno a 210°C in modalità convezione .

Montare le chiare a neve, spolverare la superficie della torta con lo zucchero di canna, ricoprire con le chiare e riporre in forno finché non si forma una crostina dorata. Servire tiepida.

