



## Delizia al limone

### **Ingredienti**

Ingredienti per il Pan di Spagna:

- 5 uova
- 150 gr. di zucchero
- 150 gr. di farina
- buccia di limone grattugiata
- una bustina di vanillina
- un cucchiaino di lievito vanigliato

Ingredienti per la crema di limoni:

- 2 rossi d'uovo
- 40 gr di zucchero
- 40 gr di burro
- 1-2 limoni

Ingredienti per la crema pasticciera:

- 1/2 litro di latte
- 100g di farina
- 200g di zucchero
- 3 tuorli
- 1/2 bustina di vanillina
- buccia di limone

Ingredienti per la bagna al limoncello:

- 30 g di acqua
- 30 g di zucchero
- 50 g di limoncello
- 1/2 limone

Ingredienti per la composizione del dolce:

- 30-40 g di latte fresco intero
- 110 g di panna montata zuccherata
- 30 g di limoncello

ingredienti di decoro a piacere (codette di cioccolato, granella di zucchero, ecc.)

Proprio come dice il nome: una delizia!

La ricetta si compone di vari passaggi:

Preparazione del Pan di Spagna:

mettere le uova intere, lo zucchero e la buccia grattugiata del limone nella planetaria, o in un ciotola poi sbattere per 20 minuti (le uova devono essere a temperatura ambiente), miscelare la farina con il lievito e la vanillina e incorporare piano piano con una paletta facendo attenzione a non far smontare le uova. Imburrare una teglia e infarinare, infornare a 180° e cuocere per 20 minuti circa.

Preparazione della crema al limone: grattugiare la buccia di un limone e spremere il succo (deve essere 40 gr.), mettere la buccia e lasciate in infusione per 20 minuti. Sbattere in un pentolino i rossi d'uovo con lo zucchero poi versare il succo di limone, fare cuocere a fuoco lento fino ad addensare arrivando a 80° (io ho usato il termometro per gli arrostiti). Fuori dal fuoco incorporare il burro, coprire con la pellicola e conservare in frigo.

Preparazione della crema pasticciera: miscelare farina, vanillina e zucchero con un po' di latte fino a rendere il composto cremoso, poi aggiungere i rossi, aggiungere il restante latte e mettere sul fuoco con la buccia di limone. Fare addensare quindi coprire con la pellicola e far raffreddare.

Preparazione della bagna al limoncello: stemperare lo zucchero nell'acqua profumata con la scorza di limone. Portate a bollore poi cuocere a fuoco basso per un minuto. Lasciare raffreddare, filtrare ed unire il limoncello.

Composizione del dolce: amalgamare la crema al limone ben fredda alla crema pasticcera. Aggiungere i 30 gr. di limoncello e 30 gr. di panna montata poi mescolare bene tutti gli ingredienti. Tagliare il Pan di Spagna in due dischi: bagnare la base con la bagna al limoncello, mettere la crema, coprire con l'altra metà del Pan di Spagna, anche questa bagnata, poi procedere con la copertura: alla crema avanzata incorporare i restanti 80 gr. di panna montata zuccherata e i 30-40 gr. di latte trasformando così la crema in una glassa densa. Decorare a piacere.

Ricetta eseguita e fotografata da Anna/Brunilde