



TORTA AL LIMONE CON LAMPONI

Torta al limone con lamponi

Per la pasta frolla:

250 Gr. farina 00
125 Gr. burro a cubetti
125 Gr. zucchero semolato
2 uova intere
scorza di arancia o limone

lavorare in una terrina tutti gli ingredienti, mescolando velocemente fino a formare una palla, avvolgerla nella pellicola e lasciarla riposare in frigo per 30 minuti.

Per la crema di limone:

5 uova
500 Gr. zucchero semolato
250 Gr. burro
3 limoni

TORTA AL LIMONE CON LAMPONI

Lavare ed asciugare accuratamente i limoni, quindi riunirne il succo e la scorza grattugiata in un pentolino, con tutti gli altri ingredienti.

Mettere sul fuoco a fiamma bassa ed appena inizia a bollire, la crema è pronta. A questo punto la si passa attraverso un colino, in modo da eliminare i residui della scorza di limone.

Composizione:

Riscaldare il forno a 180°

Prelevare la pasta frolla dal frigo e stenderla sulla carta da forno, quindi appoggiarla in uno stampo. Coprirla con un altro foglio di carta da forno ed uno spesso strato di fagioli secchi, ci serviranno per effettuare la cottura della pasta frolla "in bianco". Infornare per 30 minuti.

Una volta pronta, togliere la carta e i legumi. Aggiungere quindi la crema al limone e reinfornare per altri 5 minuti a 150°

Servire tiepida, guarnita di lamponi freschi.