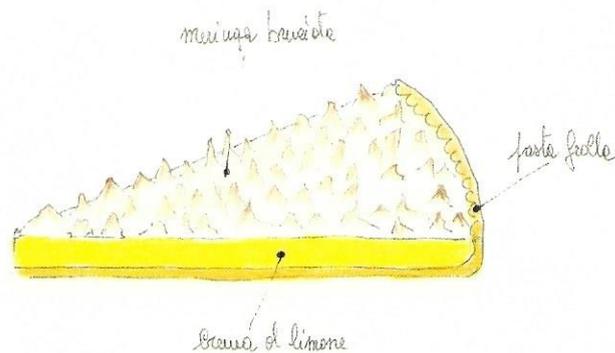


Torta al limone



Un'esplosione di profumo e armonica acidità del limone in questa crema è insuperabile, abbinata con una speciale pasta frolla con mandorle e pistacchio avuta nel 1982 da un pasticcere Francese, da la sua massima esaltazione di gusto.

Preparazione per una torta:

Ingredienti per la pasta frolla:

farina 0	250 g
burro	125 g
zucchero	125 g
rossi d'uovo	n° 3
vanilia	

buccia di arancia e limone grattugiati
un pizzico di sale
mezzo cucchiaino di lievito chimico

Lavorare il burro con lo zucchero in un recipiente, aggiungere le uova e tutti gli altri ingredienti, per ultima la farina, farla incorporare, e lasciare l'impasto a riposare per un'ora circa.

Foderare una teglia rotonda di circa 30 cm di diametro e lasciar riposare in frigorifero.

Ingredienti per fondo pasta frolla:

burro	50 g
mandorle	50 g
pistacchi	10 g
zucchero semolato	50 g
uova intera	n° 1

un mezzo bicchierino di Grand-Marnier o maraschino

Lavorare molto bene il burro, lo zucchero e l'uovo, aggiungere il liquore, mandorle e pistacchio tritati molto fini ed incorporarli all'impasto.

stendere l'impasto sulla frolla e passare alla cottura in forno a 170° circa.

Ingredienti per la crema al limone verde:

burro	80 g
zucchero	160 g
uova intere	n° 4
limoni grattugiati verdi	n° 4

succo di 2 limoni.

Raggruppare tutti gli ingredienti in un tegame di acciaio e metterlo a bagnomaria. Frustare continuamente per fare addensare la crema.

Versare ancora calda sul fondo della crostata e livellarla muovendola leggermente.

Abbatte la temperatura.

Ingredienti per la meringa all'italiana:

bianchi d'uovo	n° 3
zucchero semolato	150 g

Si mette a montare i bianchi d'uovo con un pizzico di sale e una goccia di limone.

Lo zucchero si fa cuocere in un pentolino con qualche cucchiaio d'acqua alla "piccola palla", poi si aggiunge ai bianchi sempre montando a neve ferma.

Conclusione:

Si stende la meringa sulla torta, con un cucchiaio rovesciato si formano delle punte. con una fiamma diretta si bruciano le punte per dare l'effetto tostato.