



Torta al limone farcita con crema all'acqua - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Tratta da Cucina Moderna

Ingredienti

4 uova
220g di farina 00
50g di fecola
1 limone (buccia grattugiata e succo di metà limone)
1 bicchiere di olio di mais
200g di zucchero
1 bustina di lievito
burro e farina per lo stampo
zucchero a velo per la decorazione

Per la crema all'acqua

200g di zucchero
35 di fecola
1 limone (buccia grattugiata e succo del limone intero o di mezzo se è grande)
1 uovo
3 dl di acqua

Preparazione della torta

Sbattere lo zucchero con le uova fino ad ottenere un composto bianco e spumoso. Unire l'olio e le due farine gradatamente, ed alternativamente continuando a sbattere. Aggiungere un limone grattugiato, il lievito ed infornare a 180° per 50 minuti

Per la crema all'acqua

sbattere l'uovo con lo zucchero, unire la fecola, i 3 dl di acqua, la scorza grattugiata ed il succo dell'altro limone, e far addensare

Variazioneconsigliata:

dimezzare lo zucchero nella crema (Silvia)





Versione alle clementine di Silvia:

ho rifatto la crema ... però con le clementine

ho guarnito con fettine di clementine, abbrustolite nello zucchero ...



Suggerimenti di emsa:



Questa potrebbe diventare una bellissima torta per il pranzo pasquale!!

Mi vengono in mente due varianti per la "copertura"

- 1) usare la farcitura anche sopra e con il Pan di Spagna farla diventare una Torta Mimosa
- 2) fare un bel mantello verde di marzapane con un po' di pulcini e fiorellini primaverili!!!! (in questo secondo caso il gusto di limone smorzerebbe quello troppo dolce della copertura)

[Qui la versione Bimby di Imma](#)

torta - limone - agrumi - crema di limone - clementine - caramellate

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it