

TORTA AL LIMONE

INGREDIENTI :

1. 4 uova
2. 200 gr. zucchero
3. 1 bicchiere di olio di semi
4. 1 limone
5. 200 gr farina
6. 50 gr. di fecola
7. 1 bustina di lievito

PER LA CREMA AL LIMONE :

1. 300 ml di acqua
2. 200 gr. di zucchero
3. 50 gr fecola
4. 1 tuorlo
5. 1 uovo intero
6. 1 limone

PREPARAZIONE .

Separare i tuorli dagli albumi; montare gli albumi a neve

Montare i torli con zucchero e aggiungere, quando il composto è gonfio , il succo di limone , la scorza grattugiata e l'olio a filo.

Amalgamare la farina la fecola ed il lievito, precedentemente mescolati insieme.

Infine aggiungere delicatamente gli albumi montati. Imburrare ed infarinare una teglia da 24 cm. E versarvi il composto livellandolo. Mettere in forno caldo a 180° per 40 minuti.

PER LA CREMA.

Mettere a bollire l'acqua con la scorza del limone; montare il tuorlo e l'uovo intero col zucchero.

Quando è gonfio aggiungere la fecola ed il succo di limone.

In ultimo , a filo, aggiungere l'acqua bollita. Mettere sul fuoco e far cuocere la crema per pochi minuti.

Una volta raffreddati , farcire la torta con la crema.

Suggerimento : per avere un effetto mimosa, tagliare la torta orizzontalmente, svuotare per un cm. Il disco di torta , riempire con la crema, non tutta, coprire e spalmare tutta la superficie con la crema rimasta e decorare con la parte svuotata tagliata a dadini.