

Crostata di limone cotta al forno (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g di farina T55
- 50g di fecola di patate
- 90g di zucchero a velo
- 1g di polvere di vaniglia o 1 baccello di vaniglia grattugiato
- 30g di farina di mandorle
- 1g di sale fine
- 95g di burro dolce
- 50g di uovo intero (circa 1 uovo)
- 200g di zucchero semolato (ne ho messi 175)
- 300g di uova intere (circa 6 uova)
- 160g di succo di limone giallo
- 160g di panna fresca al 35% di materia grassa

Préparation

1. Ho trovato questa ricetta sul sito dell'Accademia del Gusto, una torta al limone ma non classica affatto.
2. Questa si compone di un composto che cuoce in forno, e che dà una torta spessa come un flan, con una consistenza ben cremosa e limonosa e una pasta ben croccante.
3. Ve lo spiego qui sotto, non ho seguito la ricetta della pasta frolla, penso che possiate fare questa torta con la pasta che preferite purché la facciate precuocere.
4. T di fecola di patate di zucchero a velo di polvere di vaniglia o 1 baccello di vaniglia grattugiato di farina di mandorle di sale fine di burro dolce di uovo intero (circa 1 uovo) Non ho fatto questa pasta, ho utilizzato un piccolo avanzo di pasta frolla alla nocciola (che si sposa molto bene con il limone) per questa torta.
5. Non ne avevo molta, quindi ho semplicemente fatto un cerchio di pasta che ho messo sul fondo del mio cerchio (come per un cheesecake) e che ho fatto precuocere per una ventina di minuti.
6. Vi do comunque la ricetta originale e il procedimento qui : Crema il burro con lo zucchero a velo e la vaniglia.
7. Aggiungi il sale e la farina di mandorle.
8. Incorpora l'uovo, poi infine la farina e la fecola di patate.
9. Metti la pasta in frigo per almeno 30 minuti, poi stendila e foderla un cerchio di 18cm di diametro e 4 a 5cm di altezza.
10. Metti il cerchio in congelatore per almeno 20 minuti.
11. Poi, preriscalda il forno a 180°C, metti della carta stagnola all'interno del fondo della torta, copri con del riso (o dei piselli secchi, delle palline di ceramica...) e inforna per 20 minuti.
12. Rimuovi il riso e la carta stagnola, e inforna di nuovo a 130°C fino a quando la pasta è asciutta e ben dorata.
13. La scorza di imoni gialli di zucchero semolato (ne ho messi 175) di uova intere (circa 6 uova) di succo di limone giallo di panna fresca al 35% di materia grassa Mescola lo zucchero con le scorze di limone (puoi farlo in anticipo, la tua torta sarà solo più profumata).
14. Aggiungi le uova, monta bene, poi incorpora il succo di limone.
15. Preleva un po' di questo composto e mescolalo con la panna fresca per allentarla.
16. Poi, versa di nuovo nel composto principale e mescola fino ad avere una crema omogenea.
17. Versa nel fondo di torta cotto, schiuma la superficie per rimuovere le grosse bolle.
18. Inforna di nuovo a 130°C per 40 a 45 minuti.

19. Lascia raffreddare completamente prima di sformare.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com