POZZILLO LEMON HOUSE & FARM
Agri-Food Experiences

LEMON RECIPE BOOK

Torta Kinder Paradiso al limone

Ingredienti

- Uova 2
- Tuorli 1
- Zucchero 350g
- Farina 125g
- Fecola di patate 125g
- Yogurt bianco 125g
- Latte 150ml
  Per una base torta più compatta usare 250gr yogurt e no latte
- Olio di semi di girasole 120ml
- Limoni 1 scorza grattugiata
- Lievito per dolci 4g (1/4 bustina)
- Panna da montare 300ml
- Crema di limone 80g
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione della base torta

1. In una ciotola rompiamo 2 uova e 1 tuorlo. Aggiungiamo lo zucchero e con uno sbattitore elettrico montiamo le uova finché il composto non diventa chiaro e spumoso, almeno 10 minuti, col principio del pan di Spagna.

2. Aggiungiamo farina, fecola di patate, latte, yogurt bianco, olio di semi, lievito e la scorza di limone grattugiata. Amalgamiamo tutti gli ingredienti con lo sbattitore elettrico.

3. Imburriamo e infariniamo una teglia di alluminio per sei persone. Versiamo l'impasto e inforniamo a 190 °C per circa 50 minuti in forno statico, fare prova stecchino.

4. Lasciamo raffreddare il nostro pan di Spagna e successivamente tagliamo la base a metà. A questo punto possiamo preparazione la crema paradiso.

Preparazione della crema paradiso

1. In una ciotola montiamo bene la panna con lo sbattitore. La panna deve essere fredda da frigorifero. Aggiungiamo la crema al limone e mescoliamo bene gli ingredienti dal basso verso l'alto, così da non smontare la nostra panna.

2. Spalmiamo la crema sulla base del nostro pan di Spagna, livelliamo bene e copriamola con l'altra metà del dolce.

3. Riponiamola in frigo per almeno due ore per farla raffreddare bene prima di tagliarla a rettangoli affinché i bordi siano lisci e puliti.

4. Spolverizziamo con abbondante zucchero a velo.