

Crostata con LEMON CURD



INGREDIENTI

PER LA BASE (PER UNO STAMPO DEL
DIAMETRO DI 22 CM)

Biscotti 300 g

Burro 150 g

Scorza di limone da grattugiare 1

PER IL LEMON CURD

Succo di limone 150 g

Scorza di limone da grattugiare 2

Zucchero 140 g

Burro freddo 125 g

Uova 3

Gelatina in fogli 6 g

Panna fresca liquida fredda 250 g

PER LA DECORAZIONE

Lime 1

Panna fresca liquida q.b.

In un pentolino versate lo zucchero e la scorza grattugiata dei limoni, poi mescolate bene il tutto e aggiungete le uova e continuate ad amalgamarle. Incorporate a questo punto anche il succo di limone e trasferite il pentolino sul fuoco a fiamma dolce mescolando continuamente fino a raggiungere la temperatura di 82°. Quando la crema si sarà ispessita e velerà la marisa, spegnete il fuoco e aggiungere la gelatina strizzata, che avrete precedentemente ammollato nell'acqua.

Mescolate fino a far sciogliere completamente la gelatina, trasferite la crema in una ciotola e aggiungete il burro freddo a cubetti. Frullate con un mixer a immersione per ottenere una consistenza liscia e omogenea. Coprite la crema con pellicola a contatto e lasciate rassodare in frigorifero per almeno 6 ore.

Per la preparazione della base mettete i biscotti in un mixer con la scorza grattugiata di limone. Frullate per tritarli finemente. Trasferite i biscotti tritati in una ciotola, aggiungete il burro fuso e amalgamate il tutto con un cucchiaio.

Foderate lo stampo con la carta forno e versate circa metà del composto di biscotti che servirà per la base. Utilizzate il composto rimanente per creare i bordi e mettete a rassodare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Trascorso il tempo di rassodamento della crema riprendetela dal frigo e ammorbiditela mescolando energicamente con la frusta. Aggiungere poi i 250g di panna che dovranno essere prima montati. Mescolare fino ad ottenere una crema fresca ed omogenea.

Versare la crema nello stampo, livellate la superficie con una spatola e rimettete il tutto in frigorifero per circa 2 ore. Poi, estraete delicatamente lo stampo e decorare la superficie con panna montata e con qualche strisciolina di scorza di lime. Non resta che mangiarla tutta!