



TORTE E CROSTATE

# Torta alla crema di limone e cocco

24 Ottobre 2020



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
30 MIN



TEMPO DI COTTURA  
45 MIN



CALORIE  
380K

NOTE  
1 ORA DI RIPOSO

## INGREDIENTI

2 dischi di Pan di Spagna pronti

### PER LA CREMA PASTICCERA AL LIMONE

30 g di Amido di mais (maizena)

3 Tuorli

80 g di Zucchero semolato

2 Limoni bio

500 ml di Latte

### PER LA BAGNA

50 g di Zucchero semolato

5 cl di Rum

200 ml di Acqua

### PER LA DECORAZIONE

60 g di Cocco in scaglie

## Preparazione

- Preparate la crema pasticcera. Grattugiate la scorza dei limoni e metteteli in una pentola abbastanza larga, versate il latte e portate quasi a ebollizione a fuoco basso.
- Intanto mettete in una ciotola lo zucchero e i tuorli, montateli con le fruste finché il composto risulta chiaro e lo zucchero si è ben sciolto; poi unite l'amido di mais setacciato e mescolate con una spatola piatta, in modo da non formare grumi.
- Appena il latte sta per bollire, versate al centro della pentola il composto di uova, zucchero e amido, usando la spatola piatta per recuperarlo tutto dalla ciotola. Alzate la fiamma e aspettate che il latte bolla (schiumerà nella parte esterna) e inizi nella parte centrale a fare come degli sbuffi. Girate velocemente con la frusta a mano, la crema si addenserà immediatamente e dopo pochi secondi sarà già pronta e senza grumi. Versatela subito in un contenitore largo, freddo di freezer, e mescolate perché si intiepidisca; appoggiate direttamente sulla superficie la pellicola alimentare e trasferite in frigo per circa un'ora.
- Intanto preparate la bagna. In un pentolino portate a bollire l'acqua insieme allo zucchero. Togliete dal fuoco, aggiungetevi il rum e lasciate raffreddare.
- Tagliate i dischi di pan di Spagna in orizzontale, in modo da ottenere 2 dischi ognuno (vi avanzerà un disco che potrete utilizzare per altre preparazioni).
- Riprendete la crema e tenetene da parte circa  $\frac{1}{4}$  (per la superficie del dolce); se fosse troppo compatta, frullatela per pochi secondi con un frullatore a immersione.
- Irrorate la superficie di un disco con circa  $\frac{1}{3}$  della bagna, versatevi sopra metà dose della crema avanzata e spalmatela bene. Adagiatevi sopra un disco di pan di Spagna e spennellatelo con un altro terzo della bagna e quindi spalmate la superficie con altra crema. Terminate con l'ultimo disco, spennellatelo con la bagna rimasta e spalmate sulla superficie la crema tenuta da parte.
- Alla fine ricoprite il bordo della torta con il cocco a scaglie e trasferitela in frigo fino al momento di servire.