

TORTA DI LIMONI



Ingredienti per 6 persone

- 250 g di mandorle sbucciate
- 200 g di zucchero - 4 uova
- 3 limoni grandi non trattati
 - 100 g di cioccolata bianca
 - panna fresca
- 2 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino
Stampa
 - Per la pasta frolla:
 - 250 g di farina
 - 65 g di burro o margarina
 - 80 g di zucchero - 1 uovo

- 8 g dose per dolo
- la buccia di 1/2 limone grattugiata
- 1 bicchierino (da 5 cl) di Sassolino
Stampa

PREPARAZIONE

Mescolare insieme lo zucchero e la farina, unire il burro ammorbidito a temperatura ambiente, l'uovo intero, la scorza di limone grattugiata, la dose e il bicchierino di Sassolino.

Lavorate il composto fino ad ottenere un impasto morbido e lasciate riposare per circa un'ora.

Sbucciare i limoni, far bollire le bucce in poca acqua per 2 o 3 minuti, poi frullarle.

Tritare le mandorle e unirle alle bucce di limone. Montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema;

unire le mandorle con i limoni, il Sassolino e per ultimi gli albumi montati a neve.

Foderare una tortiera con la pasta frolla e, dopo averla stesa, versare il composto sulla base e cuocere in forno a 180° per 40 minuti.

Togliere dal forno, lasciare raffreddare, sciogliere la cioccolata bianca a bagnomaria, amalgamare con un goccio di panna e versare il tutto sulla torta.

Guarnire con fettine di limone



Sassolino Stampa

L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)