

Sponge cake al limone

12 porzioni



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve per l'impasto:

1 confezione di Preparato per
Torta Margherita
125 g formaggio spalmabile
3 uova
80 ml latte

Per farcire e decorare:

1 busta di Crema Pasticcera
PANEANGELI
250 ml latte
75 g formaggio spalmabile
scorza grattugiata di un limone
Zucchero al Velo spargitore
PANEANGELI

- 1 Versare nella terrina la miscela, il formaggio spalmabile, le uova e il latte. Lavorare con lo sbattitore alla massima velocità per circa 4 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Imburrare ed infarinare il fondo della tortiera (diametro 18 cm). Versare l'impasto nella tortiera e livellare con il dorso di un cucchiaio.
- 2 Cuocere sul ripiano inferiore del forno elettrico (medio se forno a gas) per 60 minuti circa. Forno elettrico preriscaldato: 175° C - Forno ventilato preriscaldato: 165° C - Forno a gas preriscaldato: 190° C. Verificare la cottura infilando uno stecchino nel centro della torta: se resta pulito la torta è cotta.
- 3 Tagliare la torta raffreddata in 3 strati, posizionare lo strato inferiore su un piatto da portata.
- 4 Preparare la crema pasticcera con il formaggio spalmabile, il latte e la scorza di limone nel modo indicato sulla confezione. Con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia distribuire, sovrapporre il secondo strato di pasta, ripetere l'operazione e ricomporre la torta.
- 5 Prima di servire, spolverizzare con zucchero al velo e terminare con una fettina di limone. Conservare la torta pronta in frigorifero e consumarla entro 48 ore.