


# Torta al limone con succo di mirtilli

circa 8 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Preparato per  
Torta Fresca e Cremosa al  
Limone  
75 g burro  
250 ml latte freddo di frigorifero  
50 ml succo freddo di frigorifero

**Per decorare:**

mirtilli a piacere  
limone a fettine

- 1 Monta lo stampo seguendo le istruzioni e trasferiscilo su un piatto.
- 2 Sciogli il burro nel pentolino a fiamma moderata, togliilo da fuoco, aggiungi il preparato per base biscotto, amalgama bene e distribuisci sulla base dello stampo premendo bene con un cucchiaio, in modo da ottenere un fondo uniforme e compatto.
- 3 Versa 100 ml di il latte e 50 ml di succo di mirtillo freddi di frigorifero in una terrina a sponde alte, aggiungi 50 g di preparato per crema, mescola con lo sbattitore elettrico a bassa velocità, quindi monta per 4 minuti alla massima velocità.
- 4 Distribuisci la crema sul fondo di biscotto e livellala con il cucchiaio.
- 5 Versa 150 ml di latte freddo di frigorifero in una terrina a sponde alte, aggiungi il preparato per crema rimasto, mescola con lo sbattitore elettrico a bassa velocità, quindi monta per 4 minuti alla massima velocità.
- 6 Distribuisci la crema chiara sopra la crema al mirtillo e livellala con il cucchiaio.



cameo

- 7 Decora a piacere con i mirtilli e il limone. Poni in frigorifero per almeno 2 ore.
- 8 Prima di servire, stacca l'anello dello stampo con l'aiuto di un coltello bagnato.
- 9 Conserva la torta pronte per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

