

Torta al limone

12 porzioni



up to 20 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per
Torta Margherita
3 uova
1 scorza grattugiata di 1 limone
150 g burro morbido
50 ml latte
50 ml succo di limone

Per farcire e decorare:

175 g marmellata di limoni con
scorzette preparata con
Fruttapec 1:1

- 1 Versa in una terrina la miscela e aggiungi uova e scorza grattugiata di limone, il burro e il latte.
- 2 Mescola con lo sbattitore alla massima velocità per 4 minuti.
- 3 Aggiungi gradatamente all'impasto il succo di limone incorporando delicatamente con una frusta a mano.
- 4 Versa l'impasto in una tortiera del diametro di 22 cm, con il fondo ricoperto di carta da forno.
- 5 Cuoci per 50 minuti circa sul ripiano medio del forno preriscaldato (elettrico: 160°C, ventilato: 150°C, a gas: 160°C).
- 6 Taglia la torta raffreddata in 2 strati, poni lo strato inferiore su un piatto da portata, distribuisce 150 g di marmellata di limoni e ricomponi la torta.
- 7 Setaccia la confettura rimasta e ponila in un conetto di carta.
- 8 Con il conetto e la marmellata setacciata decora la torta creando la scritta limone e spolverizza a piacere con zucchero al velo contenuto nella confezione.



cameo

- 9 Conserva la torta pronta in frigorifero e consumala entro 48 ore.



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda www.cameo.it
E-Mail: internet@cameo.it · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde