

## Tortino alla crema di limone gratinato



**Tempo preparazione:**  
25 minuti

**Tempo di cottura:**  
35 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

Biscotti secchi tipo "Digestive": gr. 125

Burro: gr. 75

Zucchero di canna: gr. 50

Per la Crema al limone

limoni grandi: n° 2

uova intere: gr. 200

zucchero semolato: gr. 235

burro: gr. 85

Per la Meringa all'Italiana

Albume d'uovo: gr. 90

Zucchero semolato: gr. 180

Succo di limone: poche gocce

Sale: n° 1 pizzico

### Istruzioni per la preparazione

Procedimento della base biscotto:

- Sistemare sulla presa superiore il food processor con la sua lama;  
aggiungervi i biscotti e lo zucchero di canna e tritare molto finemente alla  
massima velocita'.



- Mettere il burro nella ciotola inox e scioglierlo a 65°C. Unire i biscotti tritati nel burro, mescolare con cura e stendere l'impasto ottenuto nella tortiera desiderata, in modo uniforme. Conservare in frigorifero per almeno 1 ora, affinché si possa rassodare.

Procedimento della crema al limone:

- Inserire lo spremiagrumi sulla presa superiore e spremere tutti i limoni.
- Collocare la ciotola inox, inserire la frusta a filo grosso in acciaio inox ed aggiungere il burro; farlo fondere a 40°C e poi spegnere il termostato. Unire quindi lo zucchero, il succo filtrato dei limoni e le uova. Montare il composto alla massima velocità (a freddo) fino ad ottenere una massa spumosa.
- Sostituire la frusta a filo grosso in acciaio inox con il gancio a mezzaluna per la cottura e portare il composto ad ebollizione a 100°C, fase di mescolamento sul 1, finché la crema si sarà addensata.
- Versare la crema al limone ancora calda nella tortiera preparata in precedenza e lasciar raffreddare completamente in frigorifero.

Procedimento della Meringa:

- Sistemare sulla presa superiore l'omogeneizzatore ed inserirvi lo zucchero semolato. Tritarlo finissimo alla massima velocità, fino a renderlo al velo.

Collocare la ciotola inox, inserire la frusta a filo grosso in acciaio inox ed aggiungere l'albume, lo zucchero a velo, il pizzico di sale e le gocce di limone. Montare alla massima velocità, impostando il termostato a 58°C ed il timer a 10 minuti. Spegnere il termostato e continuare a montare per altri 10 minuti sempre alla massima velocità.

Con la spatola in dotazione mettere la meringa ottenuta in un "sac a poche", predisposto con una bocchetta rigata. Decorare la superficie del tortino con tanti fiocchetti uniformi di meringa.

Montatura del piatto:

- Gratinare la meringa con l'aiuto di uno sfiammatore; decorare con rondelle sottili di limone e foglie di menta. Servire.