

## Crema al limone

### Ingredienti

80 g di tuorli d'uovo

200 g di zucchero

400 ml di latte

100 ml di succo di limone

40 g di fecola di patate

5 g di buccia di limone grattugiata

### Preparazione



1. Versare il latte in una casseruola, aggiungere la buccia di limone e portare quasi a bollire.

2. Nel frattempo sbattere i tuorli con lo zucchero, fino a che diventino spumosi.



3. Unire la fecola e incorporarla al composto.



4. Aggiungere il latte cado filtrato, e mescolare bene fino ad uniformare il composto.



5. Porre la casseruola sul fuoco e cuocere a fiamma dolce mescolando spesso.



6. Una volta raggiunta l'ebollizione, unire il succo di limone e continuare la cottura per altri 1-2', quindi togliere dal fuoco.



7. Trasferire la crema in un recipiente, coprirla con pellicola a contatto e abbatterla di temperatura.



## Note e... Sonia consiglia

a) La crema al limone è indicata per farcire tartellette, crostate, torte, mignon.

b) Crema al limone con acqua:

### Ingredienti

300 ml di acqua

200 g di zucchero

50 g di fecola

1 rosso, 1 uovo

50 g di succo di limone

buccia di un limone.

Procedere come sopra. Ottima per farcire torte, tatellette, mignon.

### **c) Crema di limone - base**

#### **Ingredienti**

100 g di succo di limone

1 buccia di limone grattugiata

100 g di zucchero

100 g di burro

5 tuorli

1/3 di stecca di vaniglia

#### **Procedimento**

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a rendere il composto spumoso.

Aggiungere il succo di limone, la scorza di limone e la vaniglia.

Porre il composto a bagnomaria e cuocere fino a quando la preparazione non inizia ad addensarsi. Non superare gli 80°C.

Togliere dal fuoco, eliminare la buccia di limone ed incorporare il burro a pezzetti.

Coprire con pellicola ed abbattere di temperatura. Conservare in frigorifero a + 2-4°C.

#### **Note**

La base al limone è ottima per: aromatizzare creme (es. è possibile utilizzare la crema pasticcera per ottenere una crema al limone: 600 g ca di crema pasticcera, 200 g di crema al limone e 200 g di panna montata; per aromatizzare il mascarpone (tiramisù al mascarpone); per aromatizzare la salsa di copertura dei profiteroles al limone o delle delizie (base al limone, panna fresca, crema pasticciera)

### **d) Crema di limone (lemon curd o lemon cheese)**

#### **Ingredienti**

180-200 g di succo di limone

buccia grattugiata di 3 limoni non trattati

200 gr di zucchero

80 gr di burro

4 uova

20 g di fecola di patate o maizena

### Procedimento

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a rendere il composto spumoso.

Aggiungere il succo di limone e la scorza di limone grattugiata.

Porre il composto a bagnomaria, aggiungere il burro a pezzetti e cuocere fino a quando la preparazione non inizia ad addensarsi, occorreranno circa 15'.

Togliere la crema dal fuoco e versarla in un vasetto sterile.

Chiudere ermeticamente il vasetto e capovolgere. Una volta fredda conservare in frigorifero + 2.

### Note

E' una crema anglosassone molto simile ad una marmellata. In genere viene servita all'ora del the o a colazione da spalmare sul pane.

Se conservata correttamente (magari in un vasetto chiuso ermeticamente), si conserva per diversi giorni.

**Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo**