Alessandro Borghese Kitchen Sound, la croute citron. VIDEO

borghese-croute-2decb588

CROUTE CITRON

Tempo:**
Costo:*
Difficoltà:**

Ingredienti per 1 torta da 16 cm di diametro:
Per la crema al limone:
100 g di burro a pomata
100 g di zucchero a velo
3 tuorli
30 g di succo di limone
1 buccia grattugiata di limone
Per la pasta frolla:
150 g di farina g 150
1 albume
110 g di burro a pomata
60 g di zucchero a velo
¼ bacca di vaniglia grattugiata
1 buccia grattugiata di limone
2 g di sale
Per la meringa
200 g di albumi
400 g di zucchero a velo

Preparazione:

Per la crema al limone: in un pentolino far sciogliere 100 g di burro a fuoco molto lento. Poi aggiungere zucchero a velo e tuorlo e, con una frusta, mescolare molto bene. Quando inizia a bollire aggiungere il succo di limone e continuare a mescolare attentamente facendo attenzione a non far attaccare sul fondo. Infine, per avere una crema liscia e vellutata, mixare per un minuto con un mixer a immersione. Poi aromatizzare con della buccia grattugiata di 1 limone. Lasciar raffreddare coperta in frigorifero con un piatto, per alcune ore, prima di usare la crema per la farcitura.

per la pasta frolla: in una planetaria mettere 150 g di farina per pasticceria. Versare 1 albume d'uovo, grattare ¼ di bacca di vaniglia, 110 g di burro reso a pomata, 60 g di zucchero a velo, la buccia grattugiata di 1 limone e 1 pizzico di sale. Impastare e preservare questo impasto in frigorifero in una busta chiusa per almeno 1 ora.

Stendere con l'aiuto di un mattarello tutta la pasta frolla, quanto più regolare possibile, a uno spessore di 2 mm e coppare con un tagliapasta di 20 cm di diametro. Quindi foderare lo stampo precedentemente imburrato. Tagliare l'eventuale pasta in eccesso e lisciare i bordi per far sì che sia impeccabile. Con una forchetta bucherellare la pasta frolla creando una spirale dall'interno verso l'esterno. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti, comunque finché il fondo di frolla risulti dorato al punto giusto e più chiaro al centro. Lasciar raffreddare per almeno 1 ora.

Per la meringa alla francese: montare in planetaria gli albumi d'uovo, aggiungendo piano piano, solo quando iniziano ad essere ben montati, lo zucchero a velo.

Finitura: una volta freddo farcire il fondo di frolla fino al bordo con la crema al limone (aiutandosi con una tasca da pasticceria creare una bella spirale, poi lisciare bene il bordo).

Con una tasca da pasticceria, con bocchetta saint honorè, formare un anello di meringa sul perimetro della crostatina. Fiammeggiare o passare al grill di un forno molto caldo per il tempo necessario. Completare con una spolverata di zucchero a velo.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno