



TORTA AL LIMONE (THERMOMIX®)



QimiQ VANTAGGI

- Consistenza soffice
- Le torte rimangono succose più a lungo
- Non c'è bisogno di battere il burro fino a renderlo spumoso



semplicement

INGREDIENTI PER 1

| | |
|--------------|-------------------------|
| 125 g | QimiQ Sauce Base |
| 5 | Bianco dell'uovo |
| 1 | Sale |
| 200 g | Zucchero a velo |
| 150 g | Burro, |
| 1 | Zucchero vanigliato |
| 125 g | Ricotta, 20 % di grassi |
| 5 | Tuorlo d'uovo |
| 2 | Limone (Limoni), |
| 220 g | Farina liscia, tipo 480 |
| 0.5 | Lievito |
| | Burro, |

PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 180 °C (forno ventilato).
2. Inserire l'accessorio del frullino nella ciotola di miscelazione. Mettere gli albumi nella ciotola con un pizzico di sale e metà dello zucchero a velo e sbattere senza misurino per 7 minuti / velocità 3,5. Rimuovere l'accessorio dello sbattitore e versare gli albumi montati in una grande ciotola.
3. Sostituire l'attacco della frusta. Lavorare a crema il burro con il restante zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e la QimiQ Cream Base per 3 min./60°C/step 1.5 fino ad ottenere un composto liscio.
4. Aggiungere la cagliata, il tuorlo d'uovo, il succo e la scorza di limone e sbattere per 10 sec./velocità 3. Rimuovere l'accessorio della frusta.
5. Combinare la farina con il lievito, aggiungere alla ciotola e mescolare per 15 sec./velocità 3.
6. Collocare delicatamente il composto negli albumi montati a neve e mescolare.
7. Versare nella teglia unta e cuocere per circa 35 minuti.
8. Lasciare raffreddare e decorare con glassa a piacere.