Ricetta per Tortine alla crema di limone (ricetta facile per base di torte)

Per 5 persone

Tempo di preparazione: 60 min

Per una base di torte a 26 cm diametro oppure cinque basi di torta a 10 cm diametro

Ingredienti:

Per l'impasto:

- 25 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 gialla oppure farina per torte RIEPER
- 25 g amido di frumento oppure amido di mais
- 50 g zucchero
- 1 cu zucchero vanigliato
- 2 uova (taglia M)
- una punta di lievito in polvere per dolce
- un cucchiaino raso di scorza grattugiata di limone
- un pizzico di sale

Per la crema:

- 250 ml panna
- 125 g formaggio fresco quark 20%
- succo di limone fresco
- 2 – 4 EL zucchero a velo a piacere

Preparazione:

Preriscaldare il forno e imburrare la teglia, oppure coprirla con carta da forno. Quando si utilizza uno stampo in silicone non è necessario.
Sbattere molto bene lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la buccia di limone e i tuorli fino a ottenere una crema soffice. Montare in neve ferma gli albumi.
Aggiungere gli albumi all'impasto e incorporare delicatamente la farina, l'amido e il lievito.
Trasferire il tutto nello stampo, infornarlo per 10 min. a 200°C e per altri 20 min. a 160°C gradi.
La base per la torte è pronta quando è dorata.

Nel frattempo montare la panna, spremere il limone e mescolare con il formaggio fresco e lo zucchero a velo. Lasciare riposare in frigorifero per circa 30 min.

Dopo il raffreddamento della base di torta decorare con la crema di limone e a piacere con altri ingredienti. Tenere la torta al fresco fino alla consumazione.

Tempo di cottura:

Nel forno termoventilato. I primi 10 minuti a 200°C, poi abbassare la temperatura a 160°C e lasciare in forno per circa altri 20 minuti.