


Crostata di limette

circa 14 pezzi

 medio Fino a 20 Min.

1 Preliminari:

Ungere una tortiera (28 cm Ø) o uno stampo apribile (26 Ø).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per la pasta, mescolare la farina con il lievito in polvere e setacciare in una ciotola a chiusura ermetica (capacità di 3 litri). Mescolare con lo zucchero. Aggiungere le uova, il burro e il latte. Chiudere la ciotola e agitare energicamente (per ca. **30 secondi**) per amalgamare bene tutti gli ingredienti. In seguito, lavorare brevemente l'impasto alla mano.

Con le mani infarinate premere l'impasto nello stampo preparato formando un bordo.

Ingredienti:

Stampo da crostata:

Stampo apribile (Ø 26 cm):

Pasta:

250 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
100 g di zucchero
2 uova
125 g di burro fuso
1 dl di latte

Guarnizione:

1 busta di Gelatina chiara Dr. Oetker
2 c. da tavola di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
2 limettes (succo e scorza)
2 dl di panna

Decorazione:

1 limetta
4 c. da tavola di zucchero
3 c. da tavola d'acqua
foglie di melissa limoncina

Precuocere nella parte media del forno per ca. **12 minuti**. Sistemare lo stampo su una gratella.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 12 Minuti

3 Guarnizione:

Per la guarnizione, mescolare la gelatina Fruitclair con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la scorza e il succo di limetta e la panna. Versare la miscela ottenuta sul fondo precotto.

Terminare la cottura della crostata nella parte media del forno per ca. **15 minuti** e lasciare raffreddare nello stampo sistemato su una gratella.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 15 Minuti

4 Decorazione:

Per decorare, lavare la limetta, asciugarla e tagliarla a fettine sottili. In un pentolino, scaldare lo zucchero e l'acqua per sciogliere completamente lo zucchero. Aggiungere le fettine di limetta, dare un bollore e sgocciolare. Decorare la crostata con le limette candite e le foglie di erba limoncina.