

# Torta al limoncello

circa 14 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 26 cm):****Pan di spagna:**

80 g di farina  
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
60 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
60 g di burro ammorbidito  
2 uova

**Ripieno 1:**

7 fogli di Gelatina in fogli Dr. Oetker  
150 g di yogurt naturale  
150 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker  
1 c. da tavola di succo di limone  
1.5 dl di liquore di limone p.e. di limoncello  
4 dl di panna

**Ripieno 2:**

600 g di frutti di bosco surgelati  
1 c. da tavola di succo di limone  
50 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
5 fogli di Gelatina in fogli Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo spray per cottura Dr. Oetker. Lasciar scongelare i frutti di bosco per la copertura.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pan di spagna:**

Per il pan di Spagna, mescolare la farina con il lievito, aggiungere gli altri ingredienti e mescolare il tutto con un mixer prima a velocità minima e poi a velocità massima per 2 minuti, fino a ottenere un impasto liscio.

Stendere il composto in modo uniforme all'interno dello stampo apribile e cuocere per ca. 18 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 18 Minuti**

Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

### 3 Ripieno 1:

Per il primo ripieno, ammolare la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Mescolare insieme lo yogurt con lo zucchero, lo zucchero vanillinato, il Finesse, il succo di limone e il liquore. Mescolare ca. 4 cucchiaini circa del composto di yogurt con la gelatina utilizzando una frusta, riscaldare bene il composto e poi mescolare con il resto dell'impasto. Montare a neve ferma la panna e, quando il composto di yogurt inizia a gelificare, incorporare lentamente la panna.

### 4 Ripieno 2:

Per il secondo ripieno, creare una purea di frutti di bosco e succo di limone, quindi passare il composto al setaccio e aggiungere zucchero e zucchero vanillinato. Sciogliere la gelatina ammorbidita in precedenza e mescolare con 2 cucchiaini di purea di frutta, riscaldare il composto e aggiungerlo al resto della purea.

Posizionare lo stampo apribile (Ø 28 cm) su una tortiera e rivestire l'anello con una striscia di carta da forno. Posizionare la base della torta all'interno dello stampo. Versare prima il composto di yogurt e livellarlo bene, quindi distribuire sopra la purea di frutta e marmorizzare tutta la superficie con una forchetta.

Far riposare la torta in frigorifero per almeno **3 ore**, se possibile anche per tutta la notte.

#### Consiglio

- Per riempire la torta è possibile utilizzare anche uno stampo apribile Ø 26 cm. In questo caso la torta sarà un po' più alta e il biscotto sarà visibile dall'esterno.