

Delizie a limone

INGREDIENTI(PER 6 Porzioni):

SOSPIRI DI PAN DI SPAGNA A FORMA SFERICA:

5 UOVA
FARINA gr. 150
ZUCCHERO gr. 75

CREMA PASTICCIERA:

LATTE 1 LITRO
ZUCCHERO gr.400
8 TUORLI D'UOVO
PROFUMO DI VANIGLIA E SCORZETTA DI LIMONE

SALSETTA:

PANNA DI LATTE 1 LITRO
BUCCIA DI 4 LIMONI TAGLIATA ALLA JULIENNE
CILIEGIA CANDITA

PREPARAZIONE:

SOSPIRI DI PAN DI SPAGNA:

Separare l'albume dal tuorlo , ai tuorli aggiungere lo zucchero , montare il tutto fino a raggiungere un'elevata densità e aggiungere la farina.

In una bacinella montare l'albume a neve con mezzo limone spremuto, quindi unire i due preparati e mescolare facendo ruotare la mano dal basso verso l'alto delicatamente.

Rivestire una teglia da forno con carta oleata ; prendere un sacchetto da pasticciere con becco liscio , riempirlo col preparato e formare mezze sfere. Infornare a 160° per circa 20 minuti.

CREMA PASTICCIERA:

Unire lo zucchero alla farina in una bacinella , mescolare il tutto in modo omogeneo , aggiungere un bicchiere di latte non scremato e i tuorli d'uovo quindi rimescolare ed aggiungere il restante latte. Porre sul fuoco e con una spatola di legno agitare continuamente la crema fino all'ebollizione.

Toglierla dal fuoco , aggiungere la vaniglia , stenderla su di una superficie e lasciarla raffreddare.

RIPIENO:

Unire alla crema pasticciera fredda 3 parti di panna , la scorza grattugiata di 2 limoni e mescolare il tutto. Svuotare i sospiri di pan di spagna dalla parte piana e riempirli con il composto di crema e panna.

Preparare un bagno di liquore tipo "Strega" con acqua e zucchero , immergervi i sospiri uno per volta e riporli in un vassoio.

SALSETTA:

Prendere la restante crema di quella utilizzata per il ripieno , unirvi il latte in misura tale da ottenere una salsetta liquida giusta per "nappare" i sospiri.

Con il resto della panna formare , con un becco rigato , delle rosette sopra i sospiri e porvi in cima mezza ciliegina candita e della julienne di scorza di limone che avrete preparato a parte nel modo seguente:

mettere a fuoco lento una quantità di acqua e zucchero , aggiungervi la julienne di scorze di limone e lasciarla bollire per circa 10 minuti.

A raffreddamento avvenuto spargere la julienne sui sospiri precedentemente nappati e quindi servirli freddi.