

TORTA – **TORTA ALLA CREMA DI LIMONE CON Victoria**



Si tratta di una torta sofficissima con crema di panna e ricotta insaporita dai Limoni siciliani di Victoria, ottima per una sostanziosa merenda.

INGREDIENTI

- 3 Uova intere
- g 200 Zucchero
- g 125 Yogurt bianco
- g 100 Olio di mais
- 1 cucchiaino Scorza di Limone grattugiata
- g 250 Farina per dolci
- 1 Bustina lievito per dolci
- g 100 Victoria, Limone dolceamaro all'inglese
- g 250 Ricotta vaccina
- g 250 Panna da montare
- 3 C+g 50 Zucchero a velo

ISTRUZIONI

A mano o nel mixer montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere yogurt, olio, farina, lievito e scorza grattugiata di limone.

Montare a neve gli albumi e unirli delicatamente all'impasto. Versare in una teglia imburrata e infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 170° per 45 min. Freddare.

Per la farcitura: frullare Victoria, Limone dolceamaro all'inglese e unirla alla ricotta sgocciolata. Montare la panna con 3 cucchiaini di zucchero a velo. Mescolare delicatamente. Tagliare la torta orizzontalmente in due dischi e farcirla con la crema.

Spolverizzare di zucchero a velo.



1 h 25 min per una teglia da 24 ø