
Tortine alla crema di pompelmo rosa

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un dessert ideale da servire in una cena a buffet. Per diversificare l'offerta potreste farcire le tortine, in alternativa alla crema al pompelmo, con: crema al cioccolato, crema chantilly e crema pasticcera.

Ingredienti per 6 persone

Per il pan di Spagna: 6 uova, 300 grammi di farina, 300 grammi di zucchero, 1 limone, 1 bustina di lievito.

Per la crema di pompelmo rosa: 3 uova intere e 2 tuorli, 240 grammi di zucchero, 100 grammi di burro, 2 pompelmi rosa, 1 bustina di vanillina, 1 cucchiaino di maizena.

Preparazione

Per la crema di pompelmo rosa: Far sciogliere il burro a bagnomaria con lo zucchero. Unire le uova, precedentemente sbattute, la bustina di vanillina, la scorza di mezzo pompelmo e il succo filtrato dove avrete disciolto la maizena. Cuocere a fuoco molto basso (non deve mai bollire), mescolando bene fino a cottura (immergendo un cucchiaino di legno si velerà).

Per il pan di Spagna: Separare i tuorli dalle chiare che monterete a neve. Unire i tuorli, lo zucchero, la farina e la scorza del limone, aggiungere il lievito e le chiare montate a neve, amalgamare con cura. Mettere in forno e cuocere a 200°C per circa 20 minuti.

Tagliare il pan di Spagna in due dischi. Quindi, con l'ausilio di un bicchiere ottenere 12 dischetti. Preparare le tortine mettendo sul primo disco un cucchiaino abbondante di crema al pompelmo, coprire con il secondo disco e mettere un altro cucchiaino di crema. Decorare con i ritagli di pan di Spagna che avrete ridotto a dadini e spolverare con zucchero a velo.