

Torrette al limoncello



Esecuzione: Facile

Preparazione: 35

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

Metti i tuorli in una terrina con lo zucchero e lavorali con una frusta fino a quando saranno bianchi e gonfi, poi aggiungi la scorza grattugiata di mezzo limone. Ammorbidisci il mascarpone lavorandolo con circa metà limoncello quindi aggiungilo, poco alla volta, ai tuorli sbattuti, mescolando con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una crema liscia.

Ritaglia 12 dischetti dal pan di Spagna e mettile 4 su un piatto da portata. Spruzza i dischetti con parte del limoncello rimasto e spalmali con un velo di crema e termina con gli ultimi dischetti. Sistema sulla superficie la crema rimanente, i chicchi di ribes e la scorza del mezzo limone rimasto a filini. Metti le torrette in frigo per 30 a rassodare e prima di servire guarnisci con le foglie di menta e fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 2 dischi di pan di Spagna
- 1 dl di limoncello
- 2 tuorli
- 100 g di zucchero al velo
- 1 limone
- 200 g di mascarpone
- menta
- ribes