Tartelle con Curd al Limone e Cioccolato Bianco

Se da una Lemon Meringue Pie vi è avanzata della crema non buttatela via. Con la curd al limone avanzata si possono fare tante cose. IDEA: perchè non abbinarla al cioccolato bianco? Così nascono le mie tartelle ripiene di curd al limone racchiuso dalla dolcezza del cioccolato bianco. Un binomio perfetto

Ingredienti

Ingredienti per le mini tartelle:

- 300 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 125 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 2 gr di sale fino
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 140 gr di burro
- mezzo cucchiaino di aroma vaniglia
- scorza grattugiata di mezzo limone
- 10 gr di miele d’acqua

Per la curd al limone:

- 300 ml di acqua
- 50 grammi di Maizena (amido di mais)
- 150 grammi di zucchero semolato
- 40 grammi di burro
- 3 tuorli
- 1 limone lavato (succo + scorza grattugiata)

Per la chiusura:

- cioccolato bianco q.b.

Procedimento

Preparazione delle tartelle:

In una ciotola capiente mescolate tutti gli ingredienti secchi. Aggiungeteci ora il burro, le uova e la scorza del limone. Impastate il tutto. Avvolgete la pasta in una pellicola trasparente e fatela riposare in frigorifero per circa 1 ora.

Riprendete la pasta e formate le tartelle utilizzando lo stampo apposito. Cuocetele in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti.

Ora preparare la curd:

Consiglio di prepararla un giorno prima e posta in frigorifero.
In un pentolino spumate i tuorli con lo zucchero, aggiungeteci ora il succo del limone e la scorza. Continuate a mescolare bene con le fruste. Ora inserite l'amido di mais ed amalgamate perfettamente. Aggiungete infine l'acqua. Portate il pentolino su fuoco medio e continuate a mescolare fino a quando il composto non si sarò addensato. Appena inizia ad addensarsi inserite il burro e continuate la cottura. Raggiunta la consistenza "ferma" della crema spegnete e lasciatela raffreddare completamente.

Riprendete le tartelle e con l'aiuto di una sac a poche riempitele con la curd al limone.

Sciogliete a bagno-maria il cioccolato bianco (anche nel forno a microonde può andar bene) e versatelo sopra al curd per chiudere bene la tartella.

Potete decorare la superficie con delle codette di cioccolato

Lasciate indurire completamente il cioccolato bianco e servite i vostri irresistibili dolcetti.

Che delizia!

Charles