

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 vanigliato
- 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 sarà 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 riempiatele 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