

Ingredienti pan di spagna

INGREDIENTI

5 uova

100 gr di zucchero 100 gr di farina Ingredienti crema

500 g mascarpone
3 Uova
2 Limoni
180 g Zucchero
60 ml Limoncello
PREPARAZIONE

Prepara la bagna per il tiramisù al limone dove andrai a insaporire il pan di spagna mettendo in un pentolino 250 millilitri di acqua tiepida con il limoncello e 60 grammi di zucchero.

Con un cucchiaio mescola bene il tutto fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto completamente, a questo punto, la bagna al limone sarà pronta.

Separa i tuorli delle uova dagli albumi e monta a neve gli albumi con uno sbattitore elettrico. In una seconda bacinella, lavora i tuorli con lo zucchero rimanente. Aggiungi ai tuorli ed allo zucchero anche il mascarpone, il succo dei due limoni e la scorza di mezzo limone grattugiata, quindi amalgama tutto in maniera omogenea

con la frusta o con lo sbattitore elettrico a velocità media.

Unisci il composto di tuorli e mascarpone agli albumi montati a neve

e amalgama i vari ingredienti fra loro con la frusta mescolando dal basso verso l'alto per evitare di smontare gli albumi.

Versa in una bacinella la bagna che avevi preparato in precedenza per bagnare il pan di spagna.

Disponi la base del pan di spagna sul fondo di una pirofila e bagnali

con la bagna preparata, ricoprila con uno strato

di crema al mascarpone e limone.

Ripeti l'operazione con il secondo strato di pan di spagna e poi con un secondo strato di crema. Cospargi il tiramisù al limone con una spolverata di scorza di limone grattugiata. Tienilo a riposo per almeno un'ora nel frigorifero, poi il dessert sarà pronto per essere servito in tavola.







PREPARAZIONE CUPCAKE

Mettete in una ciotola il burro morbido a pezzetti e lo zucchero.

Con le fruste elettriche, montate fino ad ottenere

una crema morbida e spumosa.

Aggiungete la scorza di limone e le uova una alla volta,
facendole incorporare bene. Infine aggiungete il succo di limone

e la farina con il lievito e mescolate bene.

Prendete una teglia da muffin ed aggiungete dei pirottini in carta alimentare.

Riempiteli per ¾ ed infornate per 70 minuti a forno ventilato a 780 gradi.
Una volta sfornati lasciate raffreddare.

PREPARAZIONE FROSTING

Frullate le more, ed aggiungetele al mascarpone ed al formaggio spalmabile.

Aggiungete lo zucchero a velo e mescolate bene fino ad ottenere

350 g di mascarpone

250 g di formaggio spalmabile

700 g di zucchero a velo 70 more

una crema liscia ed omogenea.

Lasciatela riposare in frigo per circa un ora. Mettete la crema
in una sac-a-poche con un beccuccio a stella e decorate i cupcake
con la crema e i frutti rossi e qualche fogliolina di menta.

