

## CREMA AL LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO CON MIRTILLI

*Una crema fresca, leggera e agrumata che unisce la dolcezza del cioccolato bianco con la nota pungente del limone. Perfetta come dessert estivo al cucchiaio.*



### INGREDIENTI:

- **Per la base friabile:**
- 200 g farina 00
- 30 g cacao amaro Emilia Zaini
- 100 g burro
- 80 g zucchero
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 
- **Per la crema:**
- 200 g cioccolato bianco Emilia Zaini
- 250 ml panna fresca
- 2 cucchiaini succo di limone
- Scorza grattugiata di 1 limone
- 2 albumi
- 30 g zucchero a velo
- Un pizzico di sale
- **Per guarnire:**
- 250 g di mirtilli
- 200 g di gocce di cioccolato Emilia Zaini
- menta fresca



Difficoltà  
FACILE



Preparazione  
20 min  
preparazione  
4ore  
raffreddamento



Porzioni  
6

**1 Per la base friabile:** versare in una ciotola il burro freddo a cubetti, lo zucchero e un pizzico di sale. Impastare in planetaria con la foglia, oppure a mano in una ciotola, fino a far sì che il burro assorba in modo omogeneo lo zucchero.

### CONSIGLIO

Alcuni mirtilli e gocce potrebbero anche essere aggiunti nella crema per un risultato ancora più ricco e goloso.

- 2** Aggiungere l'uovo e la farina e cacao setacciati ed impastare fino ad ottenere un composto compatto.
- 3** Formare una palla e coprire con pellicola, lasciare in frigorifero per circa 1 h;  
Preriscaldare il forno in modalità statica a 180°C.  
Stendere l'impasto molto sottile su una teglia ricoperta di carta da forno e cuocere per 15 min, lasciar raffreddare;  
Tritare il composto grossolanamente e mettere da parte.
- 4** Per la crema:  
Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria. Lascia intiepidire, poi unisci succo e scorza di limone.  
Montare la panna fredda e incorporala al cioccolato con movimenti delicati.  
Montare gli albumi con un pizzico di sale e lo zucchero a velo fino a neve ferma.  
Unire al composto, amalgamando con cura.  
Versare in coppette e lascia raffreddare in frigo per almeno 3 ore.
- 5** Assemblaggio e Guarnizione:  
Sbriciolare la frolla al cacao sul fondo;  
Aggiungere la crema con sac a poche o con un cucchiaino;  
Decorare con i mirtilli, la menta e le gocce di cioccolato bianco.