

Quadro d'autore

Posted by [luca montersino](#)



Avete seguito la puntata sulla torta **Quadro d'autore** ritrasmessa su Alice nei giorni scorsi? Per tutti quelli che l'avessero perso o che volessero seguirla con più calma, la posto qui. Fatemi sapere, mi raccomando.

Ingredienti

Per la chantilly al limone:

800 g di panna

600 g di crema pasticcera

15 g di colla di pesce in fogli

20 g di buccia di limone

20 g di limoncello

Per la finitura:

600 g di gelè ai frutti rossi

600 g di frutta fresca mista

400 g di pan di spagna di riso

40 g di gelatina neutra per pasticceria

Per la bagna al limoncello:

200 di acqua

200 g di sciroppo di zucchero

50 g di limoncello

Preparazione:

Per la chantilly al limone: miscelate la buccia di limone grattugiata con la crema pasticcera, quindi scaldate una parte di questo composto ed unite la gelatina; mescolate bene in modo da far sciogliere la gelatina, unite il resto della crema fredda, il limoncello ed alleggerite il tutto con la panna montata.

Per la finitura: mettete un quadro in acciaio sopra un foglio di acetato, disponetevi sopra le fettine di frutta fresca lasciando degli spazi vuoti tra un frutto e l'altro quindi, aiutandovi con un sac a poche, mettete metà della crema chantilly al limone fino a formare un centimetro di spessore; lisciate bene con una spatola, colate sopra la gelè e lasciate rapprendere in frigorifero.

A questo punto formate sopra la gelè un altro strato con l'altra metà di chantilly e chiudete il tutto con il pan di spagna inzuppato di bagna al limoncello

Congelate il tutto, togliere poi dallo stampo, capovolgete la torta, staccate il foglio di acetato quindi lucidate il dolce con la gelatina neutra. Decorate la torta con un po' di frutta fresca intagliata a piacere e della buccia di limone.