Torta al Limone con Olio d'Oliva e Ricotta Montata

Una torta soffice e profumata al limone, preparata con l'olio extravergine della nostra masseria: essenziale, semplice, con una texture morbida e umida che si gusta perfettamente a colazione o a merenda. La ricotta montata è il nostro ingrediente preferito nei dolci: leggera, versatile e golosa. In pochi minuti diventa una crema ariosa da servire accanto, da stratificare o da usare come ripieno. Il risultato è una torta che unisce comfort e freschezza, un piacere semplice.

INGREDIENTI

Per 1 stampo da plumcake, 27x8 cm

Lemon Cake

1 limone (succo e scorza)
2 uova
190 g zucchero semolato
3 g sale
180 g latte
150 g olio extravergine d'oliva
13 g lievito in polvere per dolci
2 g bicarbonato di sodio
240 g farina 00

Ricotta Montata

300 g ricotta fresca
100 g mascarpone
200 g panna fresca
40 g zucchero a velo

Per Guarnire

Miele
Nocciole
Polline fresco

PREPARAZIONE

Per la Torta

Preriscaldare il forno a *170 °C.* Imburrare e rivestire lo stampo da plumcake con carta forno.

Setacciare insieme le polveri: farina, lievito e bicarbonato.

In una planetaria: montare le uova con zucchero, sale e scorza di limone per *5 minuti*, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

In una caraffa unire olio d'oliva e latte, emulsionare e aggiungere lentamente al composto di uova a velocità bassa.

Incorporare delicatamente il mix di farina con una spatola, infine aggiungere il succo di limone setacciato.Versare l'impasto nello stampo preparato e cuocere per circa *35 minuti.*

Per una torta ancora più umida, si può spennellare la superficie con uno sciroppo semplice preparato con: *25 g* miele, *20 g* succo di limone fresco e un cucchiaio d'acqua.

Per la ricotta montata

Unire ricotta, mascarpone e zucchero. Quando il composto è liscio, aggiungere la panna e montare fino a ottenere una crema soffice e spumosa. Conservare in frigorifero fino al momento dell'uso.

IMPIATTAMENTO

Tagliare la torta a fette spesse. Con una sac à poche distribuire generosamente la ricotta montata sopra le fette e guarnire con miele, nocciole e un pizzico di sale in fiocchi.