

Ingredientes - serve 8 pessoas

Biscoitos cream crackers - 10

Sal - 1/2 colher de chá

Açúcar cristal - 3 colheres de sopa

Manteiga derretida fria - 100ml

Leite condensado - 420ml

Gemas - 4

Suco fresco de limão siciliano - 60ml

Raspas de limão - 1 colher de sopa, e mais um pouco para decorar

Creme de leite - 180ml

Açúcar de confeiteiro - 2 colheres de sopa

Queijo mascarpone - 1/4 de xícara (opcional)

Modo de preparo

1. Pré aqueça o forno a 200 graus. Coloque os crackers num processador com o açúcar e o sal. Processe por aproximadamente por 30 segundos, até ficar uniforme. Adicione a manteiga derretida, pulsando até incorporar. Aperte a mistura nas laterais e no fundo de uma forma para tortas, que abra as laterais. As laterais devem conter dois dedos da mistura. Coloque a mistura no refrigerador por 15 minutos para resfriar, então asse por 10 minutos. Retire do forno e deixe esfriar completamente. Abaixar o forno para 180 graus.

2. No processador, misture o leite condensado as gemas, o suco de limão siciliano, e as raspas. Gire por 10 segundos, pare, passe a espátula nas laterais, e gire novamente por 10 segundos, pare, passe a espátula novamente, gire por mais 10 segundos. Despeje a mistura na forma em cima da massa. Asse por 14 a 17 minutos. Até que fique firme mas, que balance ainda no meio. A torta assa muito rápido. Vigie. Deixe esfriar na temperatura ambiente, e coloque a torta no refrigerador até esfriar completamente, por pelo menos 4 horas.

3. Quando for servir, tire a torta da assadeira soltando antes as laterais com uma faca. Bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro até que a mistura vire um Chantilly, mas não muito duro. Se for usar o mascarpone, adicione agora gentilmente. Coloque em cima da torta e polvilhe raspas de limão. Sirva imediatamente.



Autora: Sandra Assumpção
20 de julho de 2012