ZUCCOTTO AL LIMONE SENZA COTTURA

Consigli:

Se preferite utilizzare una crema più corposa per la farcitura potete usare la **crema al mascarpone al limone senza uova** montate sempre la panna freddissima di frigo altrimenti non monterà bene. D'estate non è semplice riuscire a far montare perfettamente la panna, se non volete sbagliare potete utilizzare la panna da montare vegetale che si mantiene montata più a lungo e non rischia di smontarsi.

Ingredienti per uno stampo da 20/22 circa:

300 gr savoiardi, 1 bicchiere di **limoncello**
1 bicchiere di acqua

Per la farcitura:
500 gr panna da montare, 250 gr philadelphia,
60 gr zucchero a velo, 1 limone
1 bicchierino di **limoncello** o lo potete sostituire con **zucchero liquido**

Procedimento per lo zuccotto al limone senza cottura:

Iniziate rivestendo completamente la ciotola che userete per lo zuccotto con pellicola trasparente.
Mettete in una ciotola l'acqua e il limoncello per la bagna.
Pucciate velocemente i savoiardi nell'acqua e limoncello e disponeteli uno vicino all'altro nella ciotola rivestita di pellicola. Montate la panna fredda di frigo e tenetela da parte.
Mettete in una ciotola il Philadelphia e lo zucchero a velo.
Unite la scorza grattugiata del limone e il suo succo e unite anche il limoncello.
Mescolate e amalgamate tutto e per ultima unite anche la panna mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
Mettete la crema al philadelphia e limone nella ciotola sulla base di biscotti e livellate la superficie.
Bagnate gli ultimi savoiardi in acqua e limoncello e coprite interamente la crema.
Coprite la ciotola con pellicola trasparente e mettete in frigo per 1 ora circa o in freezer per 30 minuti.

Tirate fuori lo zuccotto e servitelo sempre freddo.