

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di ricotta al caffè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 500 g di ricotta
- 2 uova
- 1 bustina di vanillina
- 150 g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di caffè solubile
- 100 g di burro
- 250 g di biscotti secchi.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete i biscotti nel mixere riduceteli in polvere, aggiungete il burro ammorbidito a temperatura ambiente e lavorate il composto finchè sarà omogeneo.

Distribuitelo in uno stampo a cerniera rivestito con carta da forno e premetelo bene con le mani sul fondo in modo da formare una base compatta.

Nel frattempo sciogliete il cioccolato a bagnomaria.

Lavorate a crema i tuorli con lo zucchero e la vanillina, unite la ricotta, il caffè sciolto con un cucchiaino d'acqua e il cioccolato.

Montate gli albumi a neve e aggiungeteli per ultimo mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli.

Versate il composto nello stampo e cuocete nel forno già pre-scaldato a 180° per un'ora.

Togliete il dolce dal forno e lasciatelo completamente raffreddare nello stampo.

Infine ponete la torta su un piatto e spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.