

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di ricotta e babà al limone

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **45 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**

---



poco zucchero (dipende dalla dolcezza delle arance).

## PER LA BAGNA AL LIMONCELLO PER BABÀ

100 ml di limoncello

100 ml di acqua

il succo di un limone

1 cucchiaio di zucchero.

## INOLTRE

7-8 babà.

## PER DECORARE

1 arancia

1 limone

poco zucchero.

# PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparare la pasta frolla: nella planetaria mettete tutti gli ingredienti ed impastare a velocità 1 poi aumentate a velocità 2.

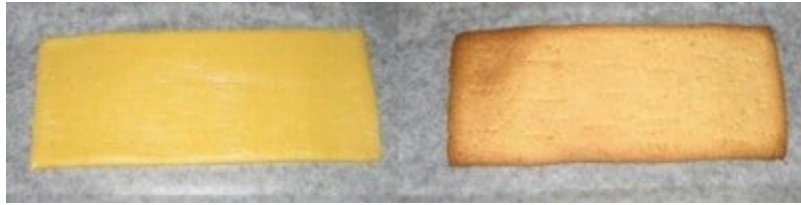


**2** Avvolgetela nella pellicola e fate riposare in frigo per almeno mezz'ora.



**3** Stendete la frolla e ricavate due rettangoli delle dimensioni della base dello stampo per plum cake.

Trasferite in una placca da forno foderata di carta forno ed infornate a 180°C per circa 20 minuti.



4 Per la crema di ricotta: nella planetaria mescolare la ricotta con lo zucchero e il limoncello.



5 Unite la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda per 10 minuti e fatta sciogliere.

Unite anche la panna e mescolare delicatamente.



6 Per la bagna: mescolare tutti gli ingredienti.



7 Foderate lo stampo per plum cake con pellicola e fate uno strato di crema di ricotta.



8 Inzuppate i babà nella bagna e tagliateli a metà nel senso della lunghezza.



- 9 Disponeteli sopra la crema cercando di non lasciare spazi vuoti quindi coprite con altra crema.







**10** Continuate con altri babà ed altra crema infine completata con il rettangolo di pasta frolla.



**11** Fate riposare nel congelatore per 12 ore almeno.

Per la glassa: in una casseruola fate scaldare il succo con lo zucchero, unite la gelatina

precedentemente ammollata in acqua fredda per 10 minuti, mescolare e fate raffreddare a temperatura ambiente.



**12** Per la decorazione: tagliate a fettine gli agrumi e disponetele in una placca foderata di carta forno e spolverizzate di zucchero.

Infornate a 150°C per 15 minuti circa.



**13** Trasferite il dolce sopra una griglia.



14 Coprite con la glassa facendola scivolare anche sui bordi.





15 fate riposare per 10 minuti quindi decorate con gli agrumi carammellati ed i babà avanzati.





