

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di tutti

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

180gr di biscotti secchi  
80gr di burro fuso  
250gr di ricotta  
250gr di mascarpone  
3 uova  
100gr di zucchero  
1 busta di vanillina  
marmellata di amarene  
succo di 1/2 limone (a piacere).

### PREPARAZIONE

- 1 Preparare la BASE: frullare insieme biscotti e burro fuso e compattare l'impasto sul fondo di uno stampo per torte formando uno strato, usando le mani.
- 2 Preparare l'IMPASTO: frullare i rimanenti ingredienti, ESCLUSA la marmellata e versare il composto nello stampo, sopra lo strato di biscotti. Cuocere in forno a 180° per 45

minuti. Quando la torta è fredda spalmare sopra uno strato di marmellata mescolata, eventualmente, con il succo di limone.