

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fredda con crema al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

180 g di biscotti rigoli Mulino Bianco
250 g di mascarpone
250 g di ricotta
50 g di burro
80 g di zucchero
1 cucchiaio di farina
3 uova
1 bustina di vanillina.

PER LA COPERTURA

crema al cioccolato o marmellata ai mirtilli.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa sbriciolare molto finemente i biscotti, dopodiché distribuirli in uno stampo

(rettangolare o rotondo a piacere) di 24 cm per una torta più alta o di 30 cm per ottenere una torta più bassa e distribuire sopra dei fiocchetti di burro.



- 2 Mescolare, quindi, lo zucchero con i tuorli, il mascarpone, la ricotta, il cucchiaio di farina e la bustina di vanillina ottenendo un composto omogeneo.





3 Montare gli albumi a neve ed aggiungerli al composto.



- 4 Amalgamare molto bene tutti gli ingredienti e distribuire il composto ottenuto nello stampo sopra ai biscotti.



- 5 Infornare a 180°C per circa 30/40 minuti e una volta sfornato lasciarlo raffreddare.

Una volta fredda, distribuire uniformemente la crema al cioccolato o la marmellata di mirtilli sopra la torta.

