

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta nera con ricotta e pistacchi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [50 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## PER LA FROLLA AL CACAO

FARINA 200 gr

CACAO AMARO 50 gr

BURRO o margarina - 75 gr

ZUCCHERO 75 gr

UOVA 1

COGNAC poco -

## PER LA FARCIA

RICOTTA 500 gr

ZUCCHERO 100 gr

PISTACCHI NON SALATI manciata - 1

VANILLINA poca -

## PER LA COPERTURA

ZUCCHERO 125 gr

UOVA 2

CACAO AMARO 50 gr

FARINA DI MANDORLE 50 gr

# PREPARAZIONE

1 Per la frolla: in una ciotola mescolare farina, cacao e zucchero.



2 Unite il burro morbido a tocchetti, l'uovo e 3-4 cucchiaini di liquore.



3 Impastare fino a formare una palla.



- 4 Con il mattarello stendete la pasta e foderate una tortiera di 26 cm imburrata ed infarinata.



- 5 Con la frusta a mano mescolare la ricotta con lo zucchero e la vanillina, unite i pistacchi.



6 Versate il composto sulla frolla.



7 Per la copertura: con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero per 15 minuti.



8 Unite il cacao setacciato.



9 Mescolare ed unite la farina di mandorle.





10 Versate sulla crema di ricotta.



11 Infornate a 170°C per circa 40 minuti.



