

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortino con coulis di fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 250 g di ricotta
- 250 g di mascarpone
- la scorza grattugiata di un'arancia non trattata
- 2 cucchiaini di succo di arancia
- 1 bustina di vanillina
- 2 cucchiaini di zucchero
- 180 ml di panna montata
- 1 confezione circa di pavesini.

PER IL COULIS DI FRAGOLE

- 250 g di fragole
- 100 ml di succo di arancia
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 cucchiaini di Marsala.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare il coulis di fragole: mescolare il succo d'arancia con lo zucchero ed il marsala.



- 2 Nel frullatore mettete le fragole con il il composto di succo, zucchero e marsala.



- 3 Frullare bene il composto per un paio di minuti.

In una ciotola mescolare la ricotta, il mascarpone, la vanillina, la scorza ed il succo d'arancia.



4 Infine incorporate la panna montata mescolando bene.



5 In una pirofila rettangolare di 25x30 cm circa disponete uno strato di pavesini, copriteli con metà coulis coprendo bene tutti i pavesini.



6 Coprite con metà crema e ricoprite con un altro strato di pavesini.



7 Concludete con il coulis rimasto e la crema che avrete messo nella sacca da pasticciare con bocchetta a stella, in questo modo potrete decorare la torta con ciuffeti di crema.

