

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuccotto al caffè e ricotta

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

2 uova
4 cucchiaini di zucchero
mezza bustina di vanillina
500 ml di latte
1 cucchiaio e mezzo di fecola di patate
50 g di cioccolato
circa 15 savoiardi
3 tazzine piene di caffè
250 g di ricotta.

PREPARAZIONE



2 In un casseruola mettere lo zucchero, le uova e la fecola di patate.



3 Mescolare bene ed aggiungete il latte con la vanillina.



4 Mescolare il tutto e poi metterlo sul fornello, fino a far addensare.

Fatela raffreddare.

Nel frattempo bagnare i savoiardi nel caffè e poi con questi coprire uno stampo a semisfera dal diametro di 20 cm e alta 10 cm.



5 Tritare il cioccolato abbastanza grossolanamente.

Dopo che la crema si è raffreddata aggiungete il cioccolato e la ricotta e mescolare.



6 Versate il composto dentro lo stampo coperta dai savoiardi.

Prendete altri savoiardi bagnateli nel caffè e coprire la crema.

Mettete in frigo per 2-3 ore.

Capovolgete lo stampo e servite.

