

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dolce di ricotta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



Il dolce di ricotta è una torta farcita davvero delicata e gustosa. La frutta usata per la decorazione le conferisce una freschezza che la rende adatta anche al primo caldo...

## INGREDIENTI

PAN DI SPAGNA dischi - 2

## PER LA FARCIA ALLA RICOTTA

RICOTTA 500 gr

PANNA FRESCA 250 ml

LATTE INTERO 250 ml

COLLA DI PESCE fogli - 5

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO 70 gr

LIQUORE STREGA oppure altro liquore a  
piacimento - 1 bicchierino

## PER DECORARE

FRUTTA FRESCA

# PREPARAZIONE

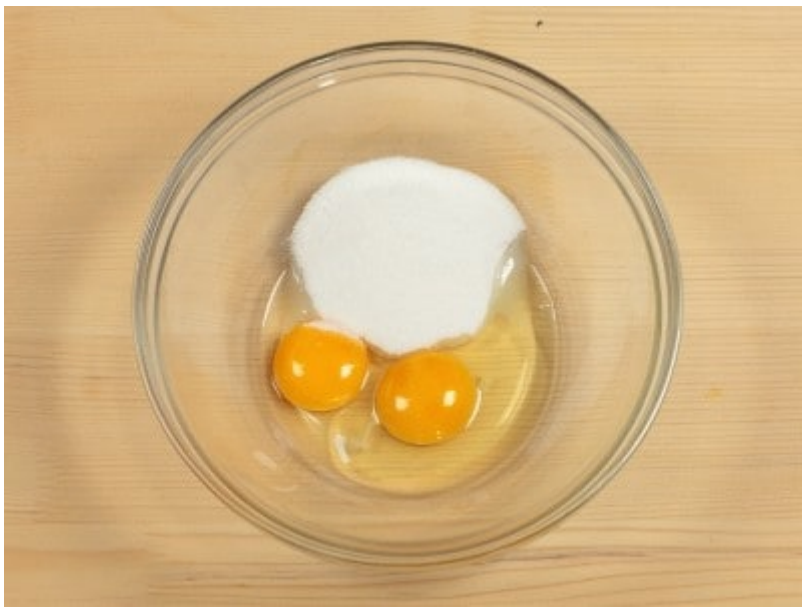
- 1 Scaldate innanzitutto il latte nel quale farete sciogliere la colla di pesce.



- 2 Aromatizzate il latte con un bicchierino di liquore a vostra scelta.



- 3 Montate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.



**4** Unite il latte caldo alla montata di uova e zucchero.



**5** Incorporate la ricotta setacciata nella panna montata.



**6** Unite il composto di ricotta e panna al composto di uova e latte.



**7** Prendete uno stampo a cerniera nel quale adagerete un disco di pan di spagna.

Bagnate il pan di spagna con poco latte.



- 8 Distribuite la farcia sul disco di pan di spagna, quindi chiudete la torta con il secondo disco di pan di spagna.





**9** Riponete il tutto in frigorifero per almeno 3 ore cosicchè la colla di pesce possa rassodare la farcia.

Prima di servire, decorate la torta con delle mele o altra frutta a piacere.