

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce ricotta e pesche

di: *Rainbow*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



CONFETTURA DI PESCHE 150 gr

PESCHE SCIROPPATE confezione - 1

PER LA GELATINA DI PESCHE

LIQUIDO DI CONSERVAZIONE DELLE

PESCHE 80 ml

PESCHE SCIROPPATE 1

ZUCCHERO 30 gr

GELATINA IN FOGLI 3 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per il pan di spagna: in una ciotola e con le fruste elettriche e montare le uova con lo zucchero per 25 minuti, unite la farina e mescolare delicatamente.

Versate il composto in una tortiera di 28 cm imburato ed infarinato ed infornate a 180°C per 15 minuti (verrà un disco basso).



2 Per la pasta frolla: impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta omogenea, fate riposare in frigo per 30 minuti.

Con il mattarello stendete la pasta, rivestite una tortiera da 28 cm e infornate a 200°C per 20 minuti.



3 .

Per la farcia: montare la ricotta con lo zucchero a velo, aromatizzate con la scorza del limone e la vanillina.

Fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti, strizzatela e fate sciogliere sul fuoco con un cucchiaio di panna.

Montare la panna e mescolarla con la gelatina sciolta infine unitela alla ricotta.

Per la gelatina: nel frullatore frullare la pesca con il liquido di conservazione e lo zucchero.

Ammollare la gelatina, strizzatela e fatela sciogliere sul fuoco, unite 1 cucchiaio di frullato e, poco per volta, unite il restante.

Spalmare la marmellata sulla frolla.



4 Sopra la marmellata mettete il pan di spagna pressando un pò.



5 Coprite con le pesche sciroppate e coprite con la crema.



6



7 Guarnite con le pesche e qualche fragola.



8 Fate riposare in frigo per 2 ore.



9



10



11