

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dolce senza cottura con frutti di bosco

di: *furfecchia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

270 g di biscotti secchi  
250 g di ricotta  
12 g di gelatina in fogli  
170 g di latte condensato zuccherato  
250 g di mascarpone  
150 g di yogurt greco  
150 g di frutti di bosco congelati  
2 cucchiaini di zucchero.

## PREPARAZIONE

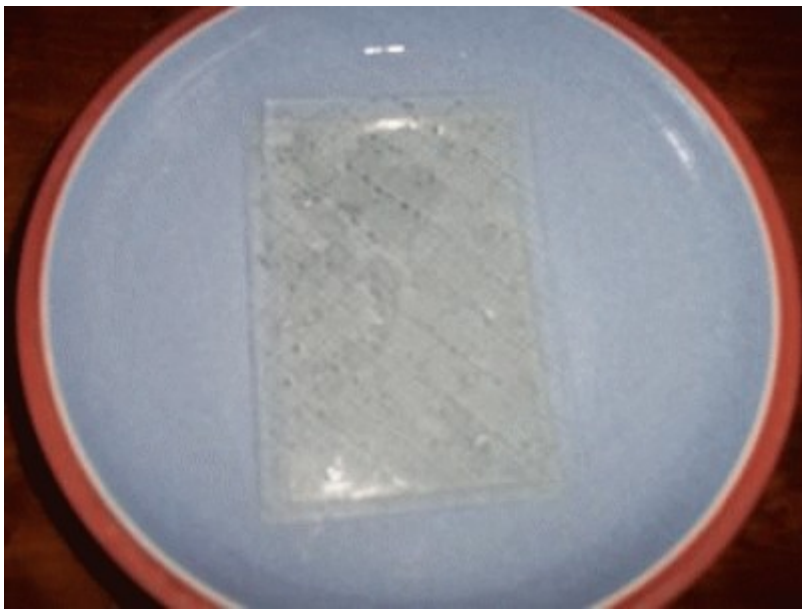
**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Tritare finemente i biscotti e aggiungere la ricotta. Mettere l'impasto in una tortiera di 22 cm di diametro, rivestita di carta da forno bagnata e strizzata. Riporre in frigorifero per un'ora.



- 3 Bagnare i fogli di gelatina.



- 4 Con la frusta elettrica, montare il mascarpone ed aggiungervi lo yogurt e il latte condensato. Montare fino ad ottenere un crema.



- 5 Strizzare i fogli di gelatina e farli sciogliere in un pentolino. Lasciare intiepidire.



6 Aggiungere la gelatina alla crema.



7 Mescolare bene.

Mettere la crema sull'impasto di biscotti e ricotta e farlo rassodare per almeno 3 ore in frigorifero.



8 Nel frattempo, mettere i frutti di bosco in un pentolino con lo zucchero.



9 Preparare una salsina. Una volta che si è fredda, versarla sulla torta.



