

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 cucchiai di zucchero.

PREPARAZIONE

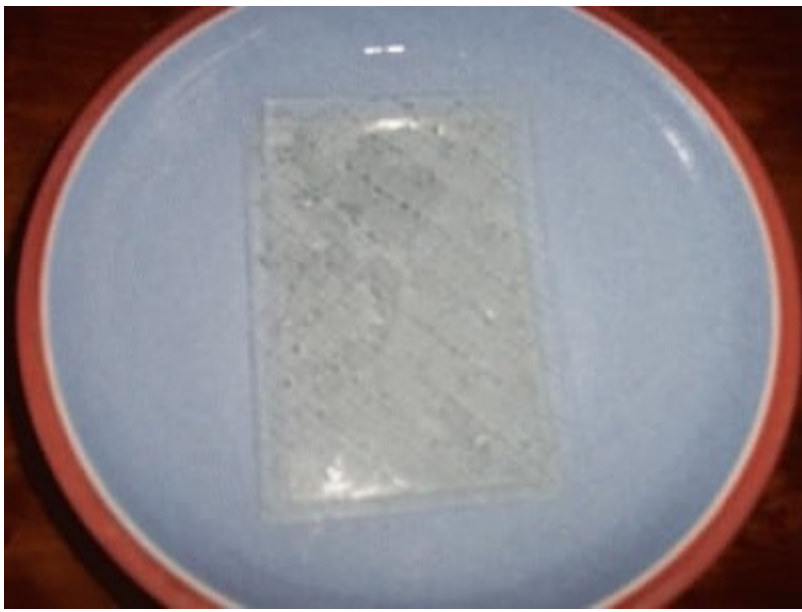
1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 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.

