

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta con semolino, mousse di ricotta e frutti di bosco

di: *marble*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

- 120 g di semolino
- 1 l di latte
- 5 uova
- 50 g di farina
- 200 g di ricotta
- 200 g di zucchero
- mandorle a lamelle
- zucchero a velo
- 1 confezione di frutti di bosco surgelati.

## PREPARAZIONE

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



2 Portare ad ebollizione 1/2 l di latte ed aggiungervi il semolino.



3 Mescolare bene e far cuocere fino a che non si ottrà un bel composto sodo che si stacca dalle pareti.



4 Farlo raffreddare un po' ed aggiungere 100 g di zucchero.



5 Unire 3 albumi.



6 Far riposare il composto.

Montare i 5 tuorli con 60 g di zucchero.



7 Aggiungere la farina.



8 Unire 1/2 litro di latte bollente.



9 Portare sul fuoco e far addensare.



10 Unire, poi, i due composti: la crema e il semolino.



11 Versarli in due tortiere di uguale diametro e infornare a 175°C per circa un'ora.



12 Far raffreddare.

Per la farcia, montare le due chiare rimaste a meringa con i 40 g di zucchero rimasti.



13 Aggiungere la ricotta e amalgamare bene.



14 Far tostare leggermente in forno le lamelle di mandorle.





15 Comporre il dolce: una prima base.



16 Uno strato di mousse di ricotta.



17 Un po' di lamelle di mandorle.



18 I frutti di bosco.



19 Altre mandorle.



20 Ricoprire con l'altra base.



21 Distribuire dello zucchero a velo in superficie.

Riporre in frigorifero fino al momento di servire.



