

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ricotta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *4 ORE DI RIPOSO*



PER IL PAN DI SPAGNA

UOVA 3

ZUCCHERO 75 gr

FARINA 90 gr

PER LA FARCIA

RICOTTA 500 gr

PANNA 200 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 60 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

ACQUA 100 ml

GELATINA IN FOGLI 3

VANILLINA 1 bustina

MARSALA 1 cucchiaio da tavola

PER LA BAGNA

LATTE 50 ml

MARSALA 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno. Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 18-20 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 25 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pan di spagna rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.



2 Per la farcia.



3 Fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.



4 In una casseruola fate bollire un paio di minuti lo zucchero semolato con l'acqua e la vanillina, spegnete il fuoco e aggiungete la gelatina facendola sciogliere bene.



5 In una ciotola e con le fruste elettriche mescolare la ricotta con lo zucchero a velo.



6 Unite a filo lo sciroppo preparato in precedenza.



7 A questo punto unite il marsala.



8 Montate la panna e unitela alla ricotta.



9 Mescolare delicatamente.



10 Dividete in due il pan di spagna ricavando 2 dischi.

Mettete la parte inferiore all'interno della tortiera a cerniera da 18-20 cm.



11 Mescolare il latte ed il Marsala della bagna.

Inzuppate la base con la bagna.



12 Versate la farcia sul disco.



13 Coprite con il secondo disco.



14 Fate riposare in frigo per 4 ore.



15 Se volete potete farcire con una gelee di fragole.

