

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta fredda con ricotta, panna e marmellata di fragole

di: *leottina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *40 min*    COTTURA: *3 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 5 ORE DI RIPOSO*



## INGREDIENTI

RICOTTA 1 kg  
PANNA FRESCA 200 gr  
ZUCCHERO 4 cucchiari da tavola  
CIOCCOLATO Poche gocce -  
BISCOTTI 250/300 -  
BURRO FUSO 100 gr  
GELATINA IN FOGLI 8 gr  
MARMELLATA DI FRAGOLE circa - 200 gr  
FRAGOLE FRESCHE 5

## PREPARAZIONE

**1** Nel mixer frullare i biscotti.

In una ciotola mescolare i biscotti con il burro.

Trasferite in un piatto da portata con l'anello apribile di 24 cm, schiacciate bene e mettete nel frigorifero per almeno 10 minuti.



**2** Nel frattempo in una ciotola e con le fruste elettriche montare la ricotta con lo zucchero,

Montare la panna, unitela alla ricotta e mescolare.



- 3 Fate ammolare in acqua fredda 5 g di gelatina, scaldatela in 2 cucchiai di latte fate intiepidire ed unite alla ricotta insieme alle gocce di cioccolato.

Versate sulla base di biscotto.



- 4 Trasferite in frigo per 3 ore.

Fate ammolare 3 g di gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Fate scaldare la marmellata ed unite la gelatina, lasciate intiepidire e versate sulla torta.





5 Mettete in frigo per 2 ore.

Passate le fragole nell'albume e dopo nello zucchero semolato e decorate la torta.



