

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.



