

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fredda con savoiardi e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO



PER LA CREMA PASTICCERA

3 uova
4 cucchiaini di zucchero
500 ml di latte
4 cucchiaini di farina.

PER LA CREMA FREDDA

250 g di margarina
200 g di zucchero
200 g cioccolato fondente.

Circa 10 amaretti
10 savoiardi morbidi
60 ml di caffè.

PREPARAZIONE

1 Fate raffreddare il caffè.



2 Preparare la crema pasticcera: mescolare in una ciotola le uova intere con lo zucchero, aggiungete la farina e il latte a filo.

Mettere in una casseruola sul fuoco e fate addensare.



3 Lasciate raffreddare.

Intanto spezzettate il cioccolato grossolanamente.



4 Preparare la crema fredda mescolando la margarina con lo zucchero per 10 minuti circa.

Il composto deve essere a pomata.



5 Aggiungete al composto di margarina la crema pasticcera ed il cioccolato a pezzi.

Mescolare molto bene.



6 Bagnare i savoiardi nel caffè freddo e metteteli sul piatto da portata vicini tra di loro.



7 Versate sopra la crema.

Tritare un po' di amaretti .



8 E ricoprite la crema con gli amaretti.

Fate riposare in frigo per 12 ore.



