

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta latte condensato e ricotta

di: fly84

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Torta latte condensato e ricotta: una torta semplice da preparare e graditissima a bambini e adulti...
Perfetta nel periodo estivo!

PER LA BASE

250 g di biscotti pan di stelle

140 g di burro fuso

(oppure 250 g di biscotti secchi

100 g di burro fuso e 80 g di cioccolato fondente fuso).

PER LA CREMA

500 g di ricotta

397 g di latte condensato

200 ml di panna da montare

12 g di colla di pesce

1/2 bicchierino di liquore

nutella.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Sbriciolare i biscotti, metterli in una ciotola e amalgamare con il burro fuso. Foderare uno stampo da 26 cm di diametro con carta forno o pellicola e stendere il composto di biscotti premendo un po' e livellando bene. Mettere in frigorifero.



3 Per la crema: lavorare la ricotta e aggiungere il latte condensato.



4 Aggiungere il latte condensato alla ricotta poco alla volta amalgamando bene fino ad ottenere una crema liscia.



- 5 Ammollare la colla di pesce in acqua fredda, strizzarla e farla sciogliere a fiamma dolce con il liquore e tre cucchiari di acqua. Far intiepidire e versare nella ricotta. Infine, aggiungere la panna montata mescolando dal basso verso l'alto.
- Versare la crema nello stampo: fare un primo strato, mettere la nutella a cucchiariate e un secondo strato di crema.



- 6 Livellare bene il composto e porre in frigorifero per almeno 4 ore.
- Decorare con dei cioccolatini ed ecco il dolce pronto:



