

Dessert freddi: torta di ricotta e marmellata di amarene

Data: Invalid Date | Autore: Clara Varano



L'estate è oramai arrivata e con lei anche la voglia di mare, vacanza e cibi freschi e veloci che delizino i nostri palati ma che non ci obblighino a rimanere troppo ai fornelli.

Ecco, quindi, una ricetta facile e gustosa per chi, dopo aver sfamato i propri ospiti e non solo, voglia servire un dessert indimenticabile.[MORE]

"Torta di ricotta e marmellata di amarene"

Ingredienti per la pasta:

300 gr. di farina 00;

100 gr. di zucchero;

150 gr. di burro;

2 uova;

1 pizzico di sale;

essenza di arancia q.b.;

1/2 bustina di lievito per dolci.

Sulla spianatoia impastate rapidamente la farina, lo zucchero, il burro ammorbidito a pezzetti, il sale, le uova e l'essenza di arancia. Il lievito va unito al composto per ultimo.

Con l'impasto ottenuto formate due dischi, stendendoli sulla carta da forno, e infornateli a 180° per

15 minuti.

Ingredienti per il ripieno:

400 gr. di ricotta;
250 gr. di panna;
100 gr. di zucchero;
1 vasetto piccolo di marmellata alle amarene;
1 bustina di vanillina;
1 bicchierino di limoncello;
15 gr. di gelatina.

In una terrina lavorate la ricotta con 100 gr. di zucchero fino a che non risulterà liscia. Unite il bicchierino di limoncello e la bustina di vanillina e mescolate ancora un po'.

Ammorbidite la gelatina con dell'acqua e poi scioglietela in pochissimo latte caldo (non bollente) e unitela alla panna montata e alla ricotta, formando un unico composto che mescolerete velocemente.

Prendete una teglia rotonda (sarebbe perfetta una di quelle con la cerniera) e ponete sulla base uno dei due dischi sul quale verserete il composto che verrà ricoperto con la marmellata. Coprite il tutto con il disco rimanente.

Spolverizzate con dello zucchero a velo e riponete il dolce in frigo.

Ricetta tratta dal blog acenadallesorelle.blogspot.com/

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/dessert-freddi-torta-di-ricotta-e-marmellata-di-amarene/14869>