



Zuccotto di ricotta con piccoli bignè - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Da [Alice.tv](#)

1 pan di spagna piccolo
500 g di ricotta fresca
100 g di cioccolato in gocce
100 g di zucchero a velo
50 g di scorze di arancio candite
50 g di granella di nocciole
4 cucchiaini di maraschino
300 g di bignè piccoli
1 confezione di confetti argentati piccoli

per la crema:

3 tuorli
2 cucchiaini di zucchero a velo
2 cucchiaini di fecola
300 g di latte
1 bustina di vanillina
1 scorzetta di limone

Passate la ricotta al setaccio, mescolatela con lo zucchero a velo, le scorzette candite a pezzetti, il cioccolato e le nocciole. Lavorate a crema e mettete a riposare in frigorifero.

Tagliate il pan di spagna a fettine alte circa 1 cm, prendete una terrina, imburratela e fate aderire della pellicola trasparente. Foderate lo stampo con le fette di torta in modo da non lasciare spazi vuoti, versate la metà della farcia di ricotta, coprite con altre fette di pan di spagna, bagnatele con il maraschino e terminate con un altro strato di ricotta.

Chiudete ancora con altre fette di torta, coprite con un foglio di pellicola e mettete in frigorifero per 2 ore circa.

Preparate la crema montando i tuorli con lo zucchero a velo, la vanillina e una volta pronti, unite la farina e diluite con il latte caldo aromatizzato con la scorza del limone. Portate sul fuoco e lasciate raffreddare.

Rovesciate lo zuccotto su un piatto, spalmate la crema tiepida e incollate i bignè tutt'intorno in modo da coprire lo zuccotto.

Mettete i confettini qua e là e tenete in frigo a rassodare.