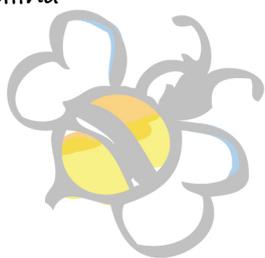




Torta di ricotta e panna - [Visualizza sul sito di padellina](#)



eCucinando.it



dolce - torte farcite - pan di spagna

Ingredienti:

Pandispagna:

1 tuorlo

60 gr. zucchero

75 gr. farina

1 cucchiaino raso lievito in polvere

2 albumi

1 pizzico sale

Ripieno:

130 gr. latte

buccia di limone

50 gr. + 50 gr. zucchero

1 tuorlo

4 fogli piccoli gelatina (Paneangeli) - 8 gr.

250 gr. ricotta in vaschetta Valledata (morbida)

250 gr. panna fresca

30 gr. uvetta - a piacere

Preparazione:

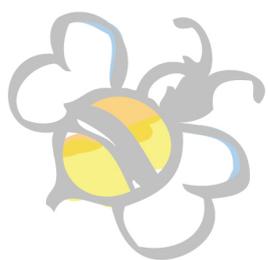
Scaldare il forno a 200°. Imburrare ed infarinare lo stampo (22 cm di diametro) sbattere 1 tuorlo con 60 gr. di zucchero. Aggiungere la farina setacciata ed il lievito. Sbattere in parte 2 albumi a neve ed aggiungerli all'impasto. Versare il tutto nello stampo ed infornare per 25 min. circa.

Lasciar scaldare il latte con le bucce di limone e 50 gr. di zucchero. Sbattere 1 tuorlo d'uovo con 50 gr. zucchero e aggiungere piano il latte caldo e sempre mescolando cuocere a bagnomaria, ma non far bollire. Mettere a bagno la gelatina, strizzare e lasciarla sciogliere nella crema bollente mescolando. Lasciar raffreddare la crema mescolando di tanto in tanto, altrimenti diventa un blocco coloso. Mescolare la crema (dopo averla raffreddata ma ancora liquida) con la ricotta ed aggiungere delicatamente la panna montata densa. Tagliare a metà la torta e mettere la parte superiore sul fondo nella forma, ricoprire il bordo interno con la carta da forno, distribuire l'uvetta ammollata e aggiungere la massa dell'impasto di ricotta e lisciarlo sopra, aggiungere la seconda fetta, sigillare lo stampo con pellicola (così non si secca) e lasciar raffreddare almeno 2 ore (meglio 1 giorno intero). Togliere la cerniera e la carta forno, cospargere di zucchero a velo e servire.

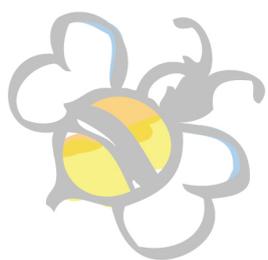
Questa ricetta l'ho presa dal forum del sito CucinaConMe.it.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it