



Torta gelato al gusto di cassata - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

Torta gelato al gusto di cassata

Dessert - gelato - ricotta - fondente di zucchero - pan di spagna



Per la base:  
200 gr. di biscotti rigoli



100 gr. di cioccolato fondente  
50 grammi di burro

per il ripieno:

400 gr. di crema di ricotta  
(io la faccio con 350 gr. di zucchero per chilo di ricotta)  
500 cc di latte  
50 gr. di zucchero  
50 gr. di destrosio o di glucosio  
8 gr. di neutro  
gocce di cioccolata  
macedonia candita  
un pezzetto di pan di spagna  
rum

Spezzettare i biscotti e ridurli in briciole schiacciandoli bene dopo averli chiusi in un canovaccio. Fondere burro e cioccolato e appena sono ben sciolti aggiungere i biscotti sminuzzati ed amalgamare bene, disponendoli ancora caldi sul fondo della teglia sganciabile dove costruiremo la torta e livellandoli. Raffreddare in freezer. Preparare il gelato mettendo nella gelatiera la crema di ricotta, il latte, lo zucchero col neutro, il glucosio. A fine lavorazione aggiungere un pugnetto di gocce di cioccolata e uno di macedonia di canditi.

Mettere metà del gelato sulla base di biscotti.

Spezzettare il pan di spagna e bagnarlo bene con una bagna al rum (rum, acqua e zucchero).

Diporre il pan di spagna sullo strato di gelato e ricoprire col rimanente gelato. Livellare bene con una spatola e congelare. Dopo 3 ore togliere dallo stampo e decorare a piacere (io ho messo bucce d'aranci candite, ciliege rosse candite, fondente di zucchero, palline argentate).