



Dessert ricotta e panna - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dal blog di Ara & Coco

pasta biscotto - cioccolato fondente -

Ingredienti per 8 persone

stampo da 20 cm

Pasta biscotto

2 uova

60 gr. zucchero

60 gr. di farina

farcia

350 gr. ricotta

500 gr. di panna

la buccia grattugiata di 2 limoni

160 gr. di zucchero a velo

12 gr. di colla di pesce

60 gr. gocce cioccolato

per la glassa

70 gr. cioccolato fondente

50 gr. di latte

20 gr. di burro

Montate i tuorli con metà zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso ed aromatizzate con la buccia di un limone grattugiato.

Sempre mescolando setacciate sul composto la farina alternando con gli albumi montati a neve con lo zucchero rimasto.

Versate il composto nella placca rivestita di carta forno, livellate e cuocete a 175° per 10 minuti.

Lavorate la ricotta con lo zucchero a velo e la buccia del limone grattugiato, prendete la colla di pesce già ammollata in acqua fredda, strizzatela e scioglietela in due cucchiaini di panna (calda);

Montate la panna restante e unitela delicatamente alla ricotta. Incorporate al composto la colla di pesce sciolta nella panna.

Ricavate dalla pasta biscotto un disco da cm di diametro e chiudetelo nel cerchio.

Pennelate la pasta biscotto con un liquore di vostro gusto.

Versate metà crema, le gocce di cioccolato e la restante crema

fate riposare in frigorifero tutta la notte. Al mattino sciogliete il cioccolato insieme al latte, al burro e colate sul dolce.

Riponete in frigo e poco prima di servire sformatelo.