



simil Pan di spagna, alla ricotta - [Visualizza sul sito di silvia](#)

farina- cacao - cioccolato bianco - latte - tuorli

ricetta di laurabruna di dolcidecorazioni

Ingredienti per il PdS::

250 g di farina
250 g di latte
300 g di zucchero
50 g di cacao amaro
150 g di ricotta
1 bustina di lievito per torte

Procedimento:

Impastare il tutto e infornare per 30 min circa a 150/180 gradi (dipende dal forno) (io ho lasciato 40 minuti a 170° forno ventilato)

Ingredienti per la crema al cioccolato bianco:

2 tuorli
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di farina
100 gr. cioccolato bianco
500 gr. di latte

Procedimento:

Ho sbattuto, direttamente nella pentolina, i due tuorli d'uovo con lo zucchero, ho aggiunto la farina. Ho scaldato al MO 500 gr. di latte e l'ho versato sul composto a cui ho aggiunto il cioccolato bianco spezzettato. Posto sul fuoco la pentolina, finchè il cioccolato si è fuso del tutto e la crema si è addensata. Far raffreddare.

Ho tagliato poi (con delicatezza perchè è morbidissima) la torta in orizzontale e l'ho farcita con la crema.

Nota: la prossima volta metterò un poco più di farina e lascerò che la crema sia davvero bella fredda)

