



Bimby: Crostata ai formaggi - [Visualizza sul sito di Imma](#)

pasta frolla - ricotta - formaggi - marmellata

Ingredienti:

1 dose di pasta frolla (con tre etti di farina)
250 gr. ricotta
250 gr. mascarpone
250 gr. formaggio spalmabile
1 uovo
1 cucchiaino di zucchero
per decorazione
5 cucchiaini di marmellata di albicocche
6 cucchiaini di marmellata alle prugne o altra di colore scuro
cioccolato fuso

Procedimento:

Stendere la pasta frolla in una teglia di 26/28 cm. diametro.
preparare la crema ai formaggi mettendo tutti gli ingredienti nel boccale per 30 sec. vel.4.
farcire la base di pasta frolla e metterla in forno già caldo a 170° per 30 min.
togliere dal forno e mentre è ancora calda disporre le marmellate in gradazione, la più chiara al centro.
lasciare raffreddare
decorare la torta con il cioccolato fuso dentro un conetto di carta forno a foro piccolo.
Va mangiata fredda, tagliata dopo un paio d'ore.





facile esecuzione anche nel modo tradizionale.

eCucinando.it