



Torta gustosa - [Visualizza sul sito](#)
di Laleonella

dolce - torte farcite - biscotti

Base:

28 biscotti tipo oro saiwa tritati fini

100 gr di burro

amalgama bene questi due ingredienti, poi stendili in una teglia antiaderente e fai un fondo schiacciando bene con un cucchiaio finchè risulta tutto pari.

Crema:

250 gr di mascarpone

250 gr di ricotta

80 gr di zucchero

2 cucchiaini scarsi di farina

1 busta di vanillina

3 uova intere

Mescolare tutto in modo omogeneo e stendere sulla base precedentemente fatta.

Infornare per 25 minuti a 180° circa.

Dopo cotta, lasciare raffreddare quasi completamente, poi stendervi sopra un composto fatto con:

4/5 cucchiaini di marmellata ai frutti di bosco mantecata con il succo di ½ limone.

La torta così pronta va messa in frigorifero per un po' di ore, poi si mangia!!!!