



Torta paolina - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

dolce - torte farcite - caffè

Ingredienti:

un pan di spagna rettangolare
due caffettiere di 6 tazze di caffè amaro
1 Kg di ricotta di pecora, asciutta lasciata a scolare con un colapasta
300 gr. zucchero a velo (zucchero semolato macinato con il macinacaffè)
1 fialeyta vanillina
2 cucchiari di gocce al cioccolato
500 gr. panna montata
per decorare o granella di pistacchio o cioccolato

preparare la crema di ricotta con zucchero, vanillina e alla fine le gocce di cioccolato
tagliare il pan di spagna in due, bagnare il primo strato con il caffè, stendere la crema di ricotta
bagnare di caffè l'altro strato e poggiarlo sopra, ricoprire con la panna montata e decorare a piacere,
mettere un pò di colore sopra con scaglie di cioccolato o granella di pistacchio

come avete intuito sembra un tiramisù alla ricotta.

naturalmente se si prepara rotonda le dosi di ricotta e caffè sono di meno.