



Dolce passione - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - torta farcita - fichi - ricotta di bufala

Dalla Prova del Cuoco

Mettere in 200 g di latte bollente, 70 g di cioccolato fondente e sciogliere sul fuoco, poi unire 12 grammi di gelatina ammollata e strizzata in acqua fredda.

Frullare i fichi e unirli al latte ed amalgamare.

Versare su un piatto (che possa andare in congelatore) livellandolo, deve venire un disco basso, e congelare bene.

Mescolare della ricotta di bufala a dello zucchero a velo, versarla su una base di pasta frolla alle nocciole e livellarla, mettere dei gherigli di noce spezzettati poi sopra il disco congelato, altra ricotta e livellare poi in congelatore per 30 minuti.

Togliere e spalmare sopra della marmellata di fichi, decorare il bordo sopra con qualche tocchetto di cioccolato fuso, usando la tasca da pasticciere, mettere qualche pezzetto di gheriglio di noce e al centro un fico bianco.

Ho cercato di farla ad occhio visto che non ci sono le dosi.

Ad esempio avevo solo 1/2 kg di ricotta ed era poca e allora ho aggiunto della panna montata.

Di Salvatore De Riso

