

## Torta di ricotta



**Tempo preparazione:**  
35 minuti

**Tempo di cottura:**  
0 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

Per la base

150g di biscotti secchi  
90g di burro, fuso

Per il ripieno

150ml di panna da montare  
50g di zucchero  
il succo e la scorza grattugiata di 1 limone  
200g di ricotta intera  
2 fogli di gelatina (4g)

Per la copertura

1 foglio di gelatina (2g)  
100ml di succo d'uva nera pastorizzato  
500g di fragole

Per la presentazione (facoltativa)

scorza di un limone tagliata alla julienne



(strisce lunghe e sottili)

100ml di acqua

100g di zucchero

### **Istruzioni per la preparazione**

Per la base

1. Monta la lama in acciaio inox sull'albero motore. Metti i biscotti tipo Digestive nella ciotola e sbriciolali fino a quando assumono una consistenza simile al pangrattato. Aggiungi il burro fuso e lavora ancora.
2. Disponi un anello per dolci di 16x5 cm sopra una teglia foderata con un foglio di carta oleata. Aiutandoti con un cucchiaino, versa i biscotti sbriciolati all'interno dell'anello e pressali con forza sul fondo. Metti in frigorifero per 15 minuti.

Per il ripieno

3. Monta lo sbattitore a doppia frusta sull'apparecchio. Versa la panna nel recipiente dell'apparecchio e montala a neve ben ferma. Aggiungi lo zucchero, la scorza grattugiata e il succo di limone, la ricotta e mescola velocemente. Metti ad ammorbidire la gelatina in acqua fredda, strizzala e falla sciogliere a bagnomaria prima di unirla al ripieno. Versa all'interno dello stampo, facendo attenzione a lasciare spazio sufficiente per la copertura con le fragole. Metti in frigorifero per tutta la notte, in modo che si rassodi.

Per la copertura

4. Fate ammorbidire la gelatina in acqua ghiacciata. Porta a ebollizione il succo d'uva, unisci i fogli di gelatina ben strizzati, mescola accuratamente e filtra con un colino conico. Metti a raffreddare su ghiaccio. Decora la parte superiore della torta con le fragole. Quando la gelatina comincia a rapprendersi, spennellala sulla frutta e metti in frigorifero per 1 ora.

Per la presentazione (facoltativa)

5. Metti la scorza del limone tagliata alla julienne, l'acqua e lo zucchero in una casseruola e porta ad ebollizione per fare sciogliere lo zucchero. Lascia sobbollire per 10-15 minuti in modo da candire la scorza del limone. Scola e metti a raffreddare.

Per la presentazione

6. Rimuovi l'anello per dolci aiutandoti con la punta di un coltello. Decora con la scorza di limone candita (facoltativo).