

Torta di ricotta alla vaniglia



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
30 minuti

Dosatura:
Per 8 persone

Elenco ingredienti

225 g di biscotti Digestive
75 g di burro
450 g di ricotta
1 cucchiaio di fecola di mais
1 cucchiaino di essenza di vaniglia
3 uova
150 g di zucchero semolato
225 ml di panna per dolci o di yogurt greco
450 g di frutta fresca morbida

Istruzioni per la preparazione

1. Preriscalda il forno a 180°C. Ungi uno stampo col bordo a cerniera di 23 cm e fodera il fondo con carta oleata. Metti i biscotti nella ciotola di Cooking Chef con la Frusta K a velocità 2 riduci i biscotti in briciole.
2. Metti a fondere il burro e unisci ai biscotti tritati amalgamando con la Frusta K. Trasferisci nello stampo, preparato in precedenza, e premi sul fondo in modo da formare uno strato uniforme.
3. Con la Frusta K, mescola insieme la ricotta, l'amido di mais, l'essenza di vaniglia, le uova e lo zucchero nella ciotola di Cooking Chef precedentemente pulita.



club

4. Spegni il forno e lascia raffreddare la torta all'interno molto lentamente. Raffredda quanto basta, quindi adagia su un piatto da portata e copri con frutta fresca.