

DOLCI

Torta fredda di Albicocche e Ricotta

 1h.

Tempo di preparazione

 1

Difficoltà: Medio

 8

Dosi

Ingredienti:

Per la base di biscotto:

- ☐ 200 g di **biscotti secchi a scelta**
- ☐ 100 g di **burro fuso**

Per la crema:

- ☐ 200 g di **ricotta**
- ☐ 200 g di **panna da montare**
- ☐ 100 g di **albicocche** (senza nocciolo)
- ☐ 3 cucchiaini di **zucchero semolato**
- ☐ 5 g di **gelatina in fogli**

Per la gelatina di albicocche:

- ☐ 200 g di **albicocche** (senza nocciolo)
- ☐ Qualche goccia di **succo di limone**
- ☐ 4 cucchiaini di **zucchero**
- ☐ 5 g di **gelatina in fogli**

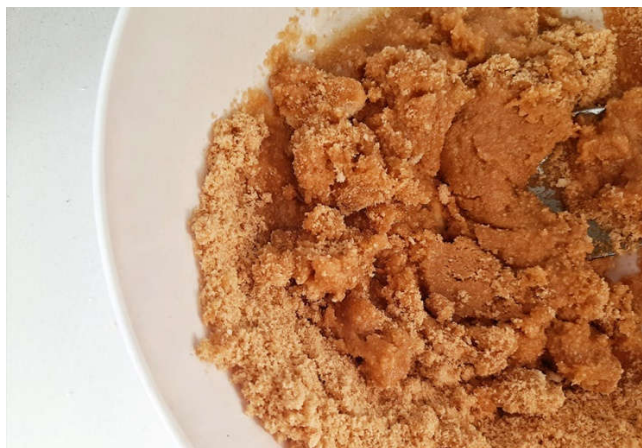
Preparazione:

Adesso che vi siete procurati tutti gli ingredienti vi insegneremo **come preparare la torta fredda di albicocche e ricotta**. Lavate le mani, indossate il grembiule e seguite passo dopo passo la nostra ricetta!

Step 1: | Segna come completato ☐

Trita i **biscotti secchi** nel mixer, aggiungi il **burro fuso** (freddo) e mescola bene.

Trasferisci in uno stampo a cerniera già foderato con carta forno (sul fondo) appiattendolo per bene la base di biscotto con l'aiuto di un cucchiaio. Metti in frigo per **almeno 1h**.



Step 2: | Segna come completato ☐

Mescola con la frusta a mano la **ricotta** con lo **zucchero** fino ad ottenere un composto liscio e aggiungi al composto le **albicocche** precedentemente lavate e frullate.



Step 3: | Segna come completato ☐

Monta la **panna** a neve ferma e aggiungi delicatamente al **composto di ricotta e albicocche**.



Step 4: | Segna come completato ☐

Metti la **gelatina** ammollo in poca acqua, strizzala e versala in un pentolino con qualche cucchiaino di **crema** a fiamma bassissima mescolando fino a farla sciogliere. Versa sul composto di crema.



Step 5: | Segna come completato ☐

Versa la crema sulla base di biscotti e **metti in frigo a rassodare per circa 3h.**



Step 6: | Segna come completato ☐

Prepara la **gelatina alle albicocche** tagliandole a metà e ponendole in un pentolino con lo **zucchero** e il **succo di limone** a fuoco medio per circa **5 minuti**. Metti ammollo in acqua la **gelatina**, strizzala e aggiungila al composto mescolando. Frulla il composto con frullatore ad immersione.

Fai raffreddare e versa sopra la torta.

Metti in frigo la torta per un **paio d'ore** e sforma delicatamente aiutandoti con la lama di un coltello per staccarla dai bordi.



Beh, cosa dire di più se non... **buon appetito!**