

Crostata di ricotta e cioccolato

circa 12 porzioni



up to 80 Min.



Ingredienti:

Per il fondo:

1 confezione di Miscela 9 torte
15 g cacao amaro
1 intero uova
100 g burro o margarina
2 cucchiaini di latte

Per farcire e decorare:

400 g ricotta
30 g amido di mais
100 g zucchero semolato
100 ml latte
40 g cioccolato bianco grattugiato
100 g cioccolato fondente tritato
zucchero al velo
cacao amaro

- 1 Prepara 1 tortiera a cerchio apribile (diametro 26 cm), con il fondo imburrato e infarinato.
- 2 In una terrina versa la miscela 9 torte, aggiungi il cacao, l'uovo e mescola con un po' di miscela. Unisci il burro freddo di frigorifero tagliato a dadini, il latte e lavora l'impasto velocemente con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e compatta. Stendi la pasta nella tortiera formando un bordo alto 3 cm.
- 3 In una terrina versa la ricotta, l'amido di mais, lo zucchero, il latte e lavora con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere una massa cremosa. Unisci quindi il cioccolato bianco grattugiato e il cioccolato fondente tritato. Distribuisci il ripieno sul fondo.
- 4 Poni sul ripiano più basso del forno preriscaldato elettrico, o medio del forno a gas, e cuoci per 50 minuti circa (forno elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).
- 5 Prima di servire spolverizza la torta raffreddata con zucchero al velo e cacao.

Conserva la torta pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.