


# Torta morbida di frutta

circa 12 porzioni

 facile up to 40 Min.

## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di La Soffice allo Yogurt e "gocce" di cioccolato bianco  
400 g ricotta  
100 g Zucchero al Velo  
PANEANGELI  
2 cucchiaini di Estratto di Vaniglia in Bacca PANEANGELI  
circa 500 g frutta fresca a piacere

- 1 Accendi il forno a 165°C. Apri la busta. Imburra ed infarina il fondo di uno stampo per crostata (diametro 30 cm). Versa nello stampo il contenuto e livellalo.
- 2 Cuoci sul ripiano inferiore del forno per 30 minuti circa. Si può verificare la giusta cottura infilando uno stecchino nel centro del dolce: se resta pulito, il dolce è cotto.
- 3 In una terrina, incorpora alla ricotta lo zucchero e l'estratto di vaniglia.
- 4 Con l'aiuto di un cucchiaio distribuisce la crema di ricotta sulla torta sformata e ben raffreddata.
- 5 Lava, monda la frutta e tagliala a piacere.
- 6 Completa la torta con la frutta fresca e riponi in frigorifero per almeno 1 ora prima di servire.

Conserva la torta in frigorifero.