

Torta marmorizzata alla ricotta

Portata: Dolci

Tempo:

Numero persone: 0

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 200 gr di farina 00 Despar
- 140 gr di fecola di patate Despar
- 250 gr di burro Despar ammorbidito
- 180 gr di uova pesate sgusciate Despar
- 150 gr di ricotta
- 40 gr di latte + 2 cucchiari
- 20 gr di cacao amaro Despar
- 350 gr di zucchero a velo Despar
- 5 gr cucchiari di liquore all'amaretto
- 1 bustina di lievito x dolci
- 1 pizzico di sale
- 50 gr cioccolato fondente despar
- q.b. granella di zucchero

Preparazione

1 - Sbattere la ricotta con il latte. In una ciotola a parte montare il burro con 250 gr. di zucchero a velo e il liquore scelto. Unire il composto di ricotta e continuare a montare. Nella massa versare le uova continuando a montare. Setacciare sul composto le farine con il lievito e il sale.

2 - Prelevare 150 g di impasto e unire il cacao e 2 cucchiari di latte. Mescolare bene. Versare l'impasto giallo nello stampo imburrrato e infarinato e livellare la superficie.

3 - Versare anche la massa al cacao, poi con una forchetta mescolare le due masse per ottenere l'effetto marmorizzato. Infornare a 175° per 50 minuti, vale comunque la prova stecchino.

4 - Sfnare e dopo 5 minuti, sfornare la torta sulla gratella e lasciare raffreddare. Spolverizzare con lo zucchero a velo oppure preparate una glassa di cioccolato, sciogliendo a bagno maria il cioccolato fondente; fatelo raffreddare ed unite gr.100 di zucchero a velo e gr. 50 di burro. Spatolate con la crema ottenuta la superficie e quando si sarà rappresa cospargetela di granella di zucchero.

5 - La ricotta conferisce a questa torta una consistenza molto piacevole, provate a gustarla con un bel bicchiere di latte fresco, è una vera delizia!!!