Torta di formaggio ai frutti di bosco

Autore: Massimiliano Fattorini
Fonte: Città Nuova

Ecco una semplice e veloce ricetta per preparare un ottimo dolce con il formaggio fresco, colorato come le viole della primavera. Dal blog La piccola casa

Ingredienti (circa otto porzioni)

500 grammi di frutti di bosco (mirtilli, more, fragole, lamponi, cranberry)

270 grammi di ricotta

150 grammi di biscotti tipo gallette

125 grammi di zucchero

200 ml di panna fresca

80 grammi di burro

un po' di burro per lo stampo

4 fogli di colla di pesce (gelatina)

latte

Sbriciolare i biscotti in un robot da cucina, quindi trasferire in una zuppiera, unire il burro fuso e un cucchiaino di zucchero e amalgamare per bene. Imburrare una tortiera da 24 cm col bordo apribile e versarci il composto di biscotti, quindi spianarlo per bene. Cuocere in forno caldo a 170 gradi per dieci minuti.

Passare i frutti bosco nel passa verdure, in modo da ottenerne il succo eliminando le bucce e i semi, quindi aggiungere al succo la ricotta e lo zucchero e mescolare per bene; far ammollare la gelatina in acqua fredda, quindi strizzarla, intiepidire poco latte (un terzo di bicchiere), levarlo dal fuoco e scioglierci dentro la gelatina, versare nel composto di frutti di bosco e ricotta e mescolare per bene, montare la panna ed aggiungerla al composto mescolando delicatamente dal basso verso l’alto.

Versare quindi il composto ottenuto nella tortiera sulla base di biscotto, riporre in freezer per un paio

d’ore. Levare dal freezer almeno una decina di minuti prima di gustarla. Buon appetito con questa fantastica torta!