

Ingredienti:

BASE:

400 g di biscotti Mc Vitie’s Original Digestives

200 g di burro sciolto

FARCITURA:

250 g di ricotta

250 g di mascarpone

3 uova

100 g di zucchero

1 spolverata di cannella In polvere

100 g di cioccolato fondente

GUARNIZIONE:

3/4 cucchiai abbondanti di confettura ai lamponi

Decorazioni di zucchero natalizie

Biscotti sbriciolati (tenere da parte un cucchiaio di quelli frullati della base)

Preparazione

Preparare la base frullando i biscotti e amalgamandoli poi con il burro sciolto e sistemare il tutto in uno stampo di cm 24 foderato di carta da forno se non è a cerniera.

Con l'aiuto di un cucchiaio far risalire il composto anche un pò ai bordi, poi mettere la base in frigo.

Nel frattempo preparare la farcitura sbattendo con un frullino le uova, lo zucchero, la ricotta, il mascarpone e la cannella, ottenendo un composto cremoso, a cui poi bisogna aggiungere il cioccolato tagliato grossolanamente.

Riprendere la base dal frigo e versarci il composto, infornare poi a 170° per circa 50 minuti: una volta cotta, lasciar raffreddare completamente la torta e poi guarnire con la confettura. Con i biscotti sbriciolati tenuti da parte formare poi una griglia sulla superficie e completare con le decorazioni di zucchero

https://www.instagram.com/in_cucina_con_cenerella/