

Ingredienti

20 biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

250g di ricotta vaccina fresca

125g di zucchero a velo

1/2 cucchiaino di cannella in polvere

2 frutti della passione

1 pizzico di sale

4g di colla di pesce (2 fogli)

Preparazione

Iniziare mettendo a bagno la gelatina in acqua molto fredda.

Prendere la ricotta e setacciarla dentro un colino a maglie non troppo larghe e raccoglierla dentro una ciotola.

Nel frattempo, in un pentolino mettere un cucchiaio di ricotta e quando inizia a fare le prime bolle, aggiungere la gelatina precedentemente strizzata.

Fate sciogliere completamente la gelatina, quindi aggiungere la ricotta calda a quella fredda nella ciotola e mischiare molto bene così da amalgamare il tutto.

Quindi con le fruste elettriche o la planetaria, montarla aggiugendo poco per volta lo zucchero a velo, la cannella ed il pizzico di sale.

Per ultimo aggiungere i semi del frutto della passione e montare ancora per qualche minuto.

Mettere in frigorifero per una mezz’oretta così da far rapprendere la crema grazie alla gelatina.

Trascorsa la mezz’ora di riposo, trasferire la crema in un sac à poche e disporre la crema sull’interno dei 10 biscotti McVitie’s

Digestives alla Frutta, chiudergli con gli altri 10 sempre con l’interno che tocca la crema, così da avere i lati con lo zucchero in superficie all’esterno.

Mettere 10 minuti in frigorifero e poi servire.

http://blog.giallozafferano.it/lericettedielenuar/biscotti-di-frolla-farciti-con-ricotta-e-frutto-della-passione/