

Ingredienti:

Base:

250 g di biscotti McVitie’s Original Digestives

100 g di burro fuso

1 cucchiaio di liquore maraschino

Crema:

500 g di ricotta soda

250 ml di panna vegetale

150 g di zucchero a velo

2 fogli di gelatina

100 g di canditi misti

Gocce di cioccolato fondente

Aroma vaniglia

Copertura:

Granella di pistacchi

Canditi misti

Ciliegie candite rosse e verdi

Preparazione

Triturare finemente i biscotti McVitie’s Original Digestives in un mixer. Mescolare i biscotti tritati con il burro fuso e il maraschino fino a ottenere un composto omogeneo.

Rivestire una tortiera a cerniera da 22-24 cm con pellicola e distribuire il composto di biscotti, pressandolo bene per formare una base compatta. Mettere i fogli di gelatina in ammollo in acqua fredda per circa 10 minuti.

In una ciotola grande, mescolare la ricotta con lo zucchero a velo e l’aroma di vaniglia fino a ottenere un composto liscio.

Strizzare bene i fogli di gelatina e scioglierli in un cucchiaio di acqua tiepida, mescolando fino a completa dissoluzione.

Lasciare intiepidire la gelatina sciolta, poi aggiungerla al composto di ricotta, mescolando bene. Montare la panna vegetale fino a ottenere una consistenza soda e incorporarla delicatamente al composto di ricotta.

Aggiungere i canditi misti e le gocce di cioccolato, mescolando delicatamente per distribuire uniformemente gli ingredienti.

Versare la crema sulla base di biscotti nella tortiera e livellare la superficie con una spatola.

Decorare a piacere con granella di pistacchi, canditi misti e ciliegie candite.

Mantenere in frigo fino al momento di servire. Quando pronta, aprire il cerchio e sfilare delicatamente la pellicola.

www.instagram.com/lacucinadibeatrice/