Ingredienti per uno stampo di 22 cm:

Per la base:

250g di biscotti McVitie’s Digestive

100g di mandorle

150g di burro

Per la crema:

500g ricotta di vaccina

250g di panna per dolci

8g di gelatina in fogli

200g di zucchero a velo

Per la decorazione:

Frutta candita a piacere

Preparazione

Frullare le mandorle e i biscotti McVitie’s Digestive, metterli in una ciotola e versare il burro sciolto. Amalgamare e versare il composto nello stampo precedentemente imburrato. Livellare con un cucchiaio e porre il composto in congelatore. A parte mettere i fogli di gelatina in acqua fredda.

Versare la ricotta in una ciotola e lavorala con lo zucchero a velo, montare 220g di panna e aggiungere alla ricotta mescolando dal basso verso l’alto. Strizzare i fogli di gelatina e aggiungerli ai 30 g di panna, farli sciogliere sul fuoco per pochi minuti e aggiungere alla crema, finire di amalgamare il tutto.

Prendere lo stampo dal congelatore e versarci la crema.

Mettere in frigo per almeno 12ore, oppure metterlo in congelatore per 2/3 ore. Decorare a piacere

https://www.instagram.com/tiziana.foodlove/