

Ricette a quadretti

Torta di ricotta con gocce di cioccolato



Questa torta è velocissima da preparare ma di sicuro successo: provare per credere!

N. porzioni: 6

Tempo: 70 min

Ingredienti

- 500 g ricotta
- 4 cucchiaini farina
- 5 cucchiaini zucchero
- 4 uova (4 tuorli e 2 albumi)
- 100 g gocce cioccolato
- 1 limone
- cacao amaro in polvere

Preparazione

1. In una terrina mescolare la ricotta con la farina, lo zucchero e i 4 tuorli.
2. Aggiungere la buccia grattugiata di un limone e le gocce di cioccolato, mescolando energicamente.
3. Montare a neve ferma 2 albumi e unirli all'impasto mescolando dal basso verso l'alto.
4. Imburrare e infarinare una tortiera (20 cm di diametro) e versarvi il composto.
5. Coprire con alluminio e cuocere per 40 minuti a 150°; togliere l'alluminio e cuocere per altri 10 minuti.
6. Lasciar raffreddare e spolverizzare con cacao amaro in polvere.

Varianti

Per ottenere una torta più elaborata si può sostituire il cacao della decorazione con cioccolato fondente fuso.