

Gli chef

consigliano

Delizia ai frutti di bosco

Difficoltà media

Ingredienti

per la base di biscotto:

- 200 gr di biscotti secchi tipo digestive
- 100 gr di burro

per la base cremosa:

- 400 gr di ricotta fresca (oppure Philadelphia, in questo caso aggiungere solo 3 gr di gelatina)
- 100 gr di zucchero
- 200 gr di panna da montare
- vaniglia (1 cucchiaino di estratto oppure 1 bustina)
- 5 gr di gelatina in fogli
- 200 gr di fragole intere pulite (da cui ricavare la purea)

per completare:

- 250 gr di frutti di bosco

Nota sulle dosi: la dose è per 6/8 persone.

Utilizzare uno stampo da 22 cm

Preparazione

Prepariamo la base di ricotta e vaniglia

Montate la ricotta con l'aiuto delle fruste elettriche con lo zucchero e la vaniglia, fino ad ottenere una crema liscia, vellutata e priva di grumi, copritela con una pellicola e lasciatela in frigo una notte.



Prepariamo la base di biscotto

Frullate finemente in un mixer i biscotti, mescolateli con la ciotola con il burro precedentemente fuso e freddo. Adagiate il composto in uno stampo apribile e livellate con un cucchiaio, in modo da ottenere uno strato di circa 1 cm di base. Ponete in frigo a raffreddare per circa 30 minuti.

Assembliamo gli ingredienti

Pulite le fragole, lavatele, asciugatele e frullatele con l'aiuto di un minipimer, filtrate il succo ricavato con un passino a bordi stretti.

Riprendete il composto di ricotta, zucchero e vaniglia e aggiungete la purea di fragole. Girate bene con l'aiuto di una frusta a mano, il composto deve presentarsi spumoso, amalgamato e privo di grumi.

Infine montate la panna ben ferma e incorporatela al composto di ricotta e fragole mescolando dal basso verso l'alto.

Strizzate la gelatina e ponetela in un pentolino con due cucchiaini della crema al formaggio e fragole appena realizzata. Ponete sul fuoco a scaldare a fiamma bassissima, girate pochi secondi, sollevate dal contatto del fuoco e fate in modo che la gelatina si scioglia senza farla scaldare troppo.



Versate quindi il composto di gel nella crema al formaggio. Girate qualche secondo velocemente e versate subito il composto nello stampo dove c'è il biscotto ormai freddo.

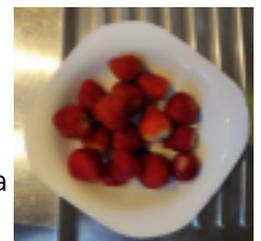
Assicuratevi che il composto abbia preso posizione perfettamente anche negli angoli, scuotete quindi leggermente la teglia sul tavolo per spianare il composto e infine livellate con un coltello piuttosto lungo.

A questo punto ponete in frigo per 4-5 ore. Il composto deve assestarsi e solidificarsi.

Prepariamo la salsa alle fragole

Frullate le fragole precedentemente pulite, lavate e asciugate, filtrate il frullato con l'aiuto di un passino a fori stretti in modo da ricavare esclusivamente la purea priva di grumi e semi.

Aggiungete limone e zucchero a velo, fino ad ottenere una salsa vellutata e liscia. Conservate anche la salsa in frigo.



Decoriamo la torta

Mezz'ora prima di servire la vostra Delizia ai frutti di bosco, lavate, asciugate la frutta, e disponetela sulla superficie del dolce.

La Delizia ai frutti di bosco è pronta per essere servita. Gustatela fredda di frigo.



Buon appetito!