

Torta Giulia

(mousse di ricotta e crema all'arancia con salsa cioccolato al vincotto primitivo)

Ingredienti

per la crema: ricotta di pecora, latte, panna, uova, arance, colla di pesce; aromi.

per la salsa: cioccolato fondente, panna, vincotto primitivo;

per la frolla: farina di grano tenero tipo 0; zucchero; burro; uova, limone grattato; acqua e sale q.b.

Preparazione:

impastate la frolla con gli ingredienti indicati, lasciatela riposare in frigo per alcune ore, poi stendete la stessa in uno stampo basso per torte, precedentemente imburrato; riponetela in frigo per alcune ore e poi cuocetela in forno a 180° per circa 20', sfornatela e fatela raffreddare bene (almeno 4 ore);

per la crema: in una ciotola alta con una frusta lavorate la ricotta e lo zucchero amalgamate il latte e un po'di panna, aggiungete la colla di pesce e passate tutto sul fornello a bassa temperatura, formate così una crema densa.

A parte preparate la seconda crema, montando le uova con lo zucchero, a cui sarà aggiunto il succo delle arance il latte la panna e la colla di pesce, portate tutto a bollore sulla fiamma e poi lasciate raffreddare il tutto;

per la salsa sciogliete del cioccolato fondente a bagnomaria, poi incorporate la panna, così da creare una salsa fluida a cui sarà aggiunto il vincotto.

Una volta pronte le basi montate il dolce; stendete la crema alla ricotta nello stampo di frolla, poi sovrapponetela la seconda crema all'arancia, infine guarnite la torta con la salsa di cioccolato aromatizzata al vincotto, riponete il dolce in frigo per almeno 12 ore, poi servite il dolce guarnendo il piatto con dei filetti d'arancia e del cacao amaro.



GIANNI DELL'ANNA

Del ristorante "il ristoro dei Templari"

Lecce