

ZUCCOTTO SENZA ZUCCHERO CON CILIEGIE E FRAGOLE

TEMPO PREPARAZIONE 20 M CIRCA

TEMPO COTTURA 15 MINUTI CIRCA

TEMPO RIPOSO ALMENO 4 ORE

STAMPO ZUCCOTTO DA 20 CM (IO DA 17)

INGREDIENTI

450 g ciliegie (io 150)

400 g di ricotta (io 250 più 250 g Philadelphia)

100 g di zucchero (io 17 g di Dietor in polvere)

100 g di farina

100 g gelatina di frutta (io 2 fogli di colla di pesce)

80 g di miele (io no)

5 uova

1 bustina di vanillina (io no)

sale

cannella in polvere (io no)

rum (io no)

kirsch (io bagna di acqua e aroma arancia)

PREPARAZIONE

1. Lavorate 3 uova intere e due tuorli con lo zucchero (o dolcificante) e un pizzico di sale sino a quando non sarà spumoso. Io ho usato la planetaria.
2. Aggiungete la farina già setacciata a pioggia
3. Rivestite la placca del forno con carta forno imburrata e versate il composto per 15 minuti a 180°.
4. Sfornate e lasciate intiepidire, poi con un taglia biscotti ricavate tante forme quante ne servono per rivestire tre volte il fondo dello stampo. Ritagliate la restante pasta a rettangoli per i bordi.
5. Lavate e asciugate fragole e ciliegie e denocciate queste ultime.

6. Mescolate insieme la ricotta e la Philadelphia, qualche goccia di rum, un cucchiaino di cannella e incorporate alla fine la frutta.
7. Sciogliete la gelatina di frutta bagnandolo con alcuni cucchiari di kirsh e passate in questo composto i ritagli di pasta. Io invece ho sciolto la colla di pesce in acqua, poi l'ho sciolta a fuoco lento e incorporata alla farcia. I ritagli di pasta invece io li ho intrisi con la bagna di acqua e aroma di arancia.
8. Bagnate i ritagli di pasta e con quelli rettangolari ricoprite i bordi dello stampo, con le formine sagomate invece il fondo.
9. Versate nello stampo la farcia e richiudete con i ritagli di pasta avanzati.
10. Fate riposare in frigo per almeno 4 ore e ricoprite con panna montata.

Sembra un po' laborioso ma è più facile di quanto sembri:

IN BREVE:

- I. Preparate la pasta per ricoprire lo stampo.
- II. Una parte dei ritagli (quelli rettangolari) servono per bordo e per ricoprire il dolce una volta riempito con la farcia. Una parte (quella ricavata dai tagliabiscotti) serve per il fondo della torta.
- III. La pasta potete bagnarla nei due modi che vi ho indicato.
- IV. Se usate il Dietor in polvere montate più a lungo le uova e lasciate il dolce in frigo almeno un dolce.

www.ricettefuorifuoco.it