Crostata ricotta e cioccolato

Senza glutine



Ingredienti

Base di biscotti

300 gr di biscotti al cacao senza glutine **#**

115 gr di burro senza lattosio

Mousse alla ricotta

350 gr di ricotta senza lattosio

70 gr di zucchero a velo **#**

125 ml di panna liquida senza lattosio

Ganache al cioccolato fondente

100 gr dio cioccolato fondente 50% **#**

100 ml di panna liquida senza lattosio

Procedimento

Tritate i biscotti finemente e amalgamateli al burro sciolto facendolo assorbire bene. Rivestite una tortiera da 20/22 cm di diametro compattando bene il composto con l'aiuto di un cucchiaio o di un bicchiere. In una ciotola amalgamate la ricotta con lo zucchero a velo. A parte montate la panna e, una volta pronta, unitela delicatamente alla ricotta mescolando dal basso verso l'alto. Tritate il cioccolato fondente e inseritelo in una ciotola. In un pentolino scaldate la panna sul fuoco fino a che sfiora il bollore. Versatela direttamente sul cioccolato tritate e mescolate fino ad ottenere una crema liscia e lucida.

Ricetta dal web