

Iginio Massari The Sweetman, una torta ricotta e cacao. VIDEO

massari-11-5739f382

TORTA RICOTTA E CACAO

Ingredienti

Base

50 gr di uovo

50 gr di zucchero

45 gr di olio di oliva

Acqua q.b.

30 gr di latte

80 gr di farina bianca 00

20 gr di cacao amaro in polvere

1 bustina di vanillina

10 gr di lievito vanigliato per dolci

1 pizzico di sale

Crema alla ricotta

200 gr di ricotta vaccina

50 gr di uova

30 gr di zucchero a velo o 15 g di stevia

20 gr di gocce di cioccolato

Cannella in polvere q.b.

Croccante di mandorle

20 gr di mandorle intere

30 gr di zucchero

Preparazione

Base

Preriscaldare il forno a 180°. Montare con un frustino elettrico uova e zucchero per qualche minuto. Aggiungere gli ingredienti liquidi: olio, un goccio di acqua, latte. Mescolare. Setacciare la farina col cacao, la vanillina e il lievito e unire al composto di liquidi. Aggiungere un pizzico di sale e amalgamare bene tutto. Lasciare da parte.

Crema alla ricotta

Con uno sbattitore, mixare la ricotta con l'uovo, lo zucchero, le gocce di cioccolato e una spolverata di cannella.

Versare la crema di ricotta all'interno dello stampo imburrato e successivamente il composto al cacao. Infornare per circa 30 minuti – fare la prova stecchino.

Lasciare raffreddare.

Mandorle caramellate

Sciogliere lo zucchero in un padellino mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno, facendo attenzione a non bruciarlo. Nel frattempo tagliare le mandorle a pezzetti. Quando lo zucchero è sciolto, versarlo sopra le mandorle scaldare in forno. Stendere con il mattarello il croccante tra due fogli di carta da cottura.

Composizione

Tagliuzzare il croccante e “spolverarlo” sopra al dolce.

[Iginio Massari The Sweetman](#)