

Torta crema-ricotta...la buona torta della mia mamma



La mia prima ricetta non poteva che essere questa, la **torta crema ricotta** della mia mamma, una delle mie torte preferite, forse perchè legata a tanti bei ricordi d'infanzia.

Ho impiegato un bel po' prima di avere il coraggio di provare a farla, perchè si sa...le mamme sono le mamme e le loro ricette a noi non vengono mai buone allo stesso modo, però alla fine ce l'ho fatta, almeno a sfornarla (la sua conserva sempre quel certo non so che!).

E da lì son partite poi le varianti (le mie) perchè è difficile che riesca a replicare una ricetta senza metterci qualche zampino, ma questa diventa altra storia...

Torta crema-ricotta

Print

Prep time

1 h 30 mins

Cook time

30 mins

Total time

2 hours

Per uno stampo da 22 cm

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 8-10

Ingredienti

- – per la pasta
- 200 gr di farina
- 100 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 2 uova
- $\frac{1}{2}$ bustina di lievito
- un pizzico di sale
- – per il ripieno
- 250 gr di ricotta
- 2 tuorli
- 4 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di farina
- 1 bicchiere di latte (200 ml)
- 1 limone non trattato
- cioccolato fondente tritato q.b.
- sambuca (facoltativo)

Procedimento

1. Cominciare col preparare il ripieno iniziando dalla crema pasticcera che andrà lasciata raffreddare prima di aggiungerla alla ricotta.
2. Mescolare insieme in una casseruola 2 cucchiaini di zucchero e la farina, aggiungere i tuorli uno alla volta, poi il latte tiepido a filo evitando di formare grumi, e infine la scorza di limone.
3. Far cuocere a fuoco dolce, mescolando continuamente sempre nello stesso verso, fino a che la crema risulta addensata.
4. Togliere dal fuoco ed eliminare la scorza del limone.
5. Lasciar raffreddare, mescolando di tanto in tanto per evitare che si formi la pellicola superficiale.
6. In una ciotola si lavorare a crema la ricotta con il resto dello zucchero, aggiungere qualche cucchiaino di liquore, il cioccolato fondente tritato grossolanamente

(anche qui quantità a piacere, ma come si dice...melius abundare!) e per ultimo la crema fredda.

7. Mescolare bene per amalgamare il tutto e mettere da parte.
8. Preparare ora la pasta.
9. In una terrina lavorare a crema il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale.
10. Aggiungere le uova intere, una alla volta, ed infine unire pian piano la farina, setacciata con il lievito.
11. Continuare a mescolare fino ad ottenere un impasto morbido e liscio, senza grumi (deve risultare lavorabile con un cucchiaino di legno).
12. Con circa $\frac{2}{3}$ della pasta rivestire il fondo e le pareti di uno stampo (preferibilmente a cerniera), imburrito e infarinato.
13. Stendere sopra il ripieno di crema-ricotta in uno strato uniforme, poi ricoprire con il resto della pasta tenuta da parte (e questa è la parte più laboriosa).
14. Infornare a 180°C per circa 25-30 minuti.
15. Sformare, lasciar riposare qualche minuto nello stampo, poi sformare e far raffreddare completamente.
16. Servire la torta fresca di frigo, ma non fredda, cosparsa di zucchero a velo.

Note

Per semplificare l'operazione di copertura della torta, potete stendere la pasta rimasta su un foglio di carta forno, formando un disco che andrà ribaltato sul ripieno e staccato delicatamente con la lama umida di un coltello oppure riempire un sac à poche e formare dei cerchi concentrici che si uniranno in cottura.

Per cercare di fare uno strato più sottile ho provato ad usare la bocchetta piatta ma il risultato è migliore con quella tonda.

Io la adoro...spero piaccia anche a voi!