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 cucchiaio di legno, facendo attenzione a non bruciarlo. Nel frattempo tagliare le mandorle a pezzetti. Quando lo zucchero è sciolto, versarlo sopra le mandorle scaldate 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