

RECIPE

Torta di Pasqua con Colomba e Nutella®

Media

40 min



INGREDIENTI

per 6 persone

PER LA BASE (PER UN ANELLO OVALE DA 21X15X4,5 CM)

Colomba 200 g

Burro 70 g

PER LA CREMA

Formaggio fresco spalmabile 350 g

Ricotta vaccina 300 g

Panna fresca liquida 100 g

Zucchero a velo 80 g

Gelatina in fogli 10 g

Scorza di limone da grattugiare 1

PER DECORARE

Nutella® 90 g

Ovetti confettati q.b.

Menta q.b.

Fiori di zucchero q.b.



Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PREPARAZIONE

- 1** | Iniziate dalla base: tagliate la colomba avanzata a piccoli pezzi e fate tostare queste briciole in una padella schiacciandole con un cucchiaino. Ci vorranno circa 10-15 minuti. Nel frattempo sciogliete il burro.
- 2** | Quando la colomba sarà tostata, versatela in una ciotola e aggiungete il burro fuso intiepidito. Mescolate con un cucchiaino per farlo amalgamare bene. Foderate con carta forno un vassoio, quindi adagiate qui un anello ovale di 21 cm per 15 cm alto 4,5 cm e foderato sui bordi con carta acetata. Versate il composto all'interno.
- 3** | Pressate bene con un cucchiaino o anche con il batticarne per avere una base uniforme. Trasferite in frigo giusto il tempo di preparare la crema. Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti.
- 4** | Scolate bene la ricotta e versatela in una ciotola. Aggiungete il formaggio e lo zucchero a velo. Mescolate con una frusta a mano per amalgamare il tutto. Infine grattugiate anche la scorza di un limone.
- 5** | Ora scaldate la panna in un pentolino. Versate qui la gelatina scolata e mescolate perché si scioglia bene. Lasciate un pochino raffreddare e poi versate il composto nella crema. Mescolate con cura per amalgamare.
- 6** | Versate il composto nella base ormai fredda e livellate la superficie con una spatola. Trasferite in frigo il dolce coperto di pellicola per almeno 4-6 ore.
- 7** | Riprendete il dolce rassodato, sfilate l'anello e trasferite su un piatto di portata. Versate Nutella® in una sac-à-poche senza beccuccio e decorate la torta. Guarnite con le foglie di menta, gli ovetti al cioccolato e infine con dei fiori di zucchero. Ecco pronta la vostra Torta di Pasqua con colomba e Nutella®.