Da Salò, Francesco Torelli, ci ha preparato un'altra torta, di questo passo da chef diventerà pasticciere !

TORTA DI RICOTTA CON MARMELLATA DI FRUTTI ROSSI MESSINESI

(di Francesco Torelli)

Ingredienti

Per la pasta frolla

300 gr farina
100 gr zucchero
100 gr burro
1 pizzico di sale
buccia di un limone non trattato
1 uovo
½ bustina di lievito

Per il ripieno

3 uova
100 gr zucchero
250 gr mascarpone
250 gr ricotta
1 cucchiaio farina
succo di ½ limone
1 bustina di vanilina

Procedimento

Facciamo ammorbidire il burro, aggiungiamo la farina e lo zucchero, incominciamo ad impastare. Aggiungiamo le due uova, il pizzico di sale, la mezza bustina di lievito e la scorzetta del limone. Una volta ottenuto un impasto liscio ed omogeneo impellicoliamolo e facciamolo riposare una mezz'oretta nel frigo.

Per il ripieno, dividiamo i tuorli dagli albumi, questi ultimi li montiamo a neve e li mettiamo in frigo. Montiamo i tuorli con lo zucchero, il cucchiaio di farina, la vanilina e il succo di mezzo limone fino ad ottenere un composto morbido e cremoso. Setacciamo la farina e vi incorporiamo il mascarpone, mescolando fino ad ottenere un bell'impasto cremoso, aggiungiamo le uova e alla fine, mescolando dal basso verso l'alto, anche gli albumi montati in precedenza a neve.
Stendiamo la frolla e foderiamo una tortiera, prima con carta forno e poi con la pasta, infine versiamoci il composto e mettiamola in forno a 180 gradi per una ventina di minuti, fino a che non si formerà una crosticina sulla superficie.
Spegniamo il forno e facciamo raffreddare lentamente la torta lasciando lo sportello un pò aperto. Una volta raffreddata stendiamo sopra la marmellata (possiamo ricoprirla con tutto ciò che vogliamo, anche con il cioccolato) quindi mettiamola a riposare in frigo per almeno mezza giornata.