

RICOTTA IN FORMA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di ricotta,
- sei tuorli,
- una bustina di vanillina,
- 150 g di zucchero a velo,
- mezzo bicchiere di Kirsch,
- 20 g di burro,
- 100g di cioccolato.

Passate la ricotta al setaccio e raccoglietela in una terrina.

Mettete i tuorli in un'altra terrina, unitevi la vanillina e lo zucchero a velo e montateli con una piccola frusta, finché saranno gonfi e spumosi.

Aggiungetevi la ricotta e amalgamate bene.

Diluite quindi con il Kirsch e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Foderate con la carta oleata uno stampo di forma rettangolare e imburratelo abbondantemente.

Riducete il cioccolato in scaglie minutissime e distribuitelo uniformemente sul fondo dello stampo.

Versatevi sopra il composto preparato, livellandone la superficie con il dorso di un cucchiaio, poi coprite con altra carta oleata.

Mettete in freezer per 4-5 ore.

Capovolgete lo stampo sul piatto da portata e servite subito.