

Torta fredda alle pesche



ingredienti

per la base

200 g di biscotti Digestive
55 g di burro

per la crema di ricotta

250 g di polpa di pesche
300 g di ricotta
100 g di cioccolato bianco
100 ml di panna fresca
50 g di zucchero
6 g di gelatina (3 fogli)

per la copertura

150 g di polpa di pesche
un cucchiaio di zucchero
6 g di gelatina (3 fogli)

per la decorazione

una pesca

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

10 min

RIPOSO

6 ore

TEMPO TOTALE

6 ore 30 min

Tortiera ø 20 cm

procedimento

Preparare la base. In un tritatutto, sminuzzare i biscotti finemente. Fondere il burro a bagnomaria o in forno a microonde, quindi incorporarlo ai biscotti e amalgamare fino ad ottenere un composto simile alla sabbia bagnata. Foderare uno stampo a cerniera con pellicola trasparente e trasferirvi il composto di biscotti, quindi livellarlo con il dorso di un cucchiaio. Riporre in frigorifero e far rassodare per 30 minuti.

Preparare la crema. Omogeneizzare le pesche nel frullatore fino ad ottenere una purea. In un piatto, mettere a bagno la gelatina in fogli in acqua fredda. Fondere il cioccolato bianco a bagnomaria o in forno a microonde e lasciare intiepidire. A parte, in un pentolino o nel forno a microonde, riscaldare la panna fino a farla sobbollire, quindi unirvi la gelatina in fogli, mescolare e far intiepidire.

Nella ciotola della planetaria (o in una terrina), lavorare con la frusta a filo (o sbattitore elettrico) la ricotta con lo zucchero, quindi incorporare la purea di pesche. Unire quindi il cioccolato fuso e raffreddato, seguito dalla panna raffreddata; amalgamare bene fino ad ottenere una crema omogenea. Versare la crema sulla base di biscotto e porre nuovamente a rassodare in frigo per 3 ore circa nel ripiano più freddo.

Preparare la copertura. Trascorso questo tempo, ammolare la colla di pesce rimanente in acqua fredda; aggiungere un cucchiaino di zucchero alla purea di pesche rimanente, e farla cuocere in un pentolino o in forno a microonde fino a farla sobbollire, quindi unirvi la gelatina, mescolare bene e far intiepidire. Versare la salsa ottenuta sulla torta fredda alle pesche e far rassodare per l'ultima volta: se si preferisce una torta fresca e cremosa, far rassodare in frigorifero per almeno 2 ore nel ripiano più freddo; se, invece, si desidera una torta fredda, riporre in freezer, coperta con un foglio di alluminio.

Quando la copertura risulterà rassodata, pelare la pesca tenuta da parte, rimuovere il nocciolo e tagliarla a fettine, quindi disporle sulla torta fredda alle pesche e riporla nuovamente in frigo o in freezer.