

DOLCI E DESSERT

Mattonella di frutta e ricotta

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

20 min

■ Ingredienti per 8 persone

Pan di Spagna (400 g)	1 rettangolo
Ricotta	400 g
Panna da montare	200 g
Fragole	200 g
Kiwi	3
Limone	1
Zucchero a velo	60 g
Maraschino	

PER GUARNIRE

Fragole	alcune
---------	--------

■ Preparazione

- 1 Mondate e sciacquate le fragole e sbucciate i kiwi. Montate ben ferma la panna. Frullate le fragole con metà dello zucchero, quindi unitevi metà della ricotta; a parte, frullate anche 2 dei kiwi, con lo zucchero e la ricotta che restano.
- 2 Aromatizzate i 2 composti con scorzetta grattugiata di limone e amalgamate delicatamente a ognuno metà della panna.
- 3 Tagliate in tre parti, orizzontalmente, il pan di Spagna e pennellate la parte che farà da base con il Maraschino.
- 4 Spalmatevi 2/3 del composto rosa, coprite con pan di Spagna, pennellate anche questo pezzo con il liquore e spalmatelo con 2/3 del composto verdino; coprite con il terzo pezzo di pan di Spagna.
- 5 Decorate la superficie del dolce con i composti tenuti da parte e con fettine di fragole e kiwi.