

TORTA AI FRUTTI DI BOSCO

Ecco un dolce facile, fresco e con ingredienti comuni che i vostri piccoli potranno fare da soli.

Servirà:

- 1 stampo a cerniera da 20 cm;
- 1 pentolino per fondere il burro;
- 1 ciotola capiente;
- 1 cucchiaio

Per la base:

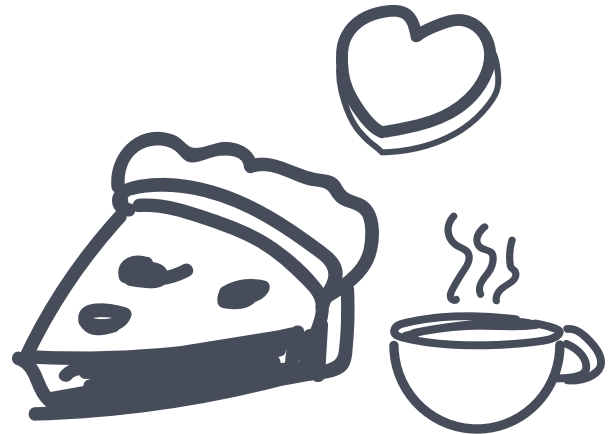
- 200 gr di biscotti secchi (qualsiasi);
- 100 gr di burro fuso;
- 1 cucchino di miele di montagna.

Per la crema:

- 250g mascarpone
- 250g ricotta di montagna
- 3 cucchiari di zucchero

Per la decorazione:

- Frutti (e fiori) di bosco;



Preparazione.

Passate del burro nella tortiera e portate sul tavolo tutto ciò che vi serve.

Base.

Polverizzate i biscotti (nel mixer o in una busta) e fondete il burro. Usate la ciotola grande per mischiare biscotti e burro e portate il composto nella tortiera imburrata. Dovete schiacciare bene il fondo e fare un bel bordo alto e spesso! Aiutatevi con il dorso del cucchiaio.

Mettete a riposare in frigo almeno 1 ora.

Crema.

Riprendete la ciotola: dentro ora ci andranno il mascarpone, la ricotta e lo zucchero (3 cucchiari, lo avete ancora il cucchiaio giusto?). Chi vuole può aggiungere anche un pò di scorza di limone.

Mescolate bene e poi versate questo composto nella base che avete creato prima, spianate bene la superficie superiore con il dorso del cucchiaio e rimettete tutto in frigo per altre 2 ore, poi in freezer per 1 ora.

Decorazione.

Quando la torta è bella fredda è pronta per essere servita! Prima però sarà divertente decorarla con frutti di bosco e fiori.