

TORTA DI PANETTONE

INGREDIENTI

200 g di panettone
250 g di farina bianca
10 g di lievito per dolci
1 uovo
200 ml di latte
70 ml di olio di semi di girasole
50 g di gocce di cioccolato bianco
50 g di gocce di cioccolato fondente
(per la crema alla ricotta)
150 g di ricotta di pecora
40 g di zucchero
50 g di panna fresca
1 uovo
1 cucchiaino di caffè
50 g di gocce di cioccolato



PREPARAZIONE

Estraete la vaniglia, incidendo il baccello.

Passate al setaccio la farina e il lievito per almeno 2 volte, in modo da eliminare i grumi e favorire il processo di ossidazione delle polveri.

Sbriciolate il panettone e aggiungete le polveri. Mescolate il composto.

Incorporate l'uovo, il latte a temperatura ambiente, l'olio e la vaniglia, amalgamate e aggiungete in ultimo le gocce di cioccolato.

Imburrate uno stampo da 20 cm e versatevi dentro l'impasto. Infornate a 180° per 45 minuti.

Mentre la torta sarà in forno, preparate la crema alla ricotta: separate il tuorlo dall'albume e montate quest'ultimo a neve.

A parte, montate il tuorlo con lo zucchero, la ricotta e la panna, sino a ottenere una crema. In ultimo, aggiungete il caffè, e incorporate gli albumi. Aggiungete le gocce di cioccolato e riponete in frigo per almeno un'ora.