Cuori Di Ricotta Con Salsa Ai Frutti Di Bosco

Fate sciogliere la colla di pesce in una ciotola con due cucchiai d'acqua calda. Mettete la ricotta in una terrina, unite lo yogurth e la panna e lavorate il tutto con una forchetta fino a quando avrete ottenuto un composto liscio e cremoso. Aggiungetevi il miscuglio d'acqua e colla di pesce e incorporatelo con cura. Distribuite il composto in otto stampini a forma di cuore con il fondo a forellini, premendo bene per evitare che rimangano spazi vuoti. Mettete gli stampini al fresco e lasciateli riposare per una notte intera. Il giorno seguente pulite separatamente le diverse qualit? di frutta, lavatele e fatele asciugare su alcuni canovacci. Frullate met? dei lamponi, passate al setaccio la purea ottenuta e raccoglietela in una casseruolina. Unite il miele e fate cuocere il composto a calore dolcissimo fino a quando si sar? sciolto completamente. A questo punto mettete nella casseruola il resto dei lamponi, le ciliegie e il ribes e lasciate sobbollire il tutto per un paio di minuti. Togliete il recipiente dal fuoco e fate raffreddare in frigorifero per un'ora. Al momento di servire, sformate la crema in quattro coppette e distribuite intorno ai cuori di ricotta la salsa di frutta, ben fredda.

Ingredienti

350 G Ricotta Romana Doppia Panna
150 G Yogurth
4 Cucchiai Panna
2 Cucchiaini Colla Di Pesce In Polvere
750 G Lamponi
250 G Ribes Rosso
250 G Ciliegie
1 Grattatina Noce Moscata
4 Cucchiai Miele Chiaro

Note

Preparazione: 75 minuti.