

Dessert Ai Frutti Rossi

Ammorbidite i fogli di gelatina, strizzateli e scioglieteli nel succo di limone scaldato. In una ciotola amalgamate la ricotta con la panna e lo zucchero, unite la gelatina e i frutti di bosco, lasciandole da parte un po' per la decorazione. Sistemate i biscotti (tranne quattro) sul fondo di uno stampo rettangolare, versatevi sopra il composto e cospargete la superficie con i savoiardi avanzati sbriciolati. Tenete in freezer 5 ore. Sfornate su un piatto, decorate con i frutti interi e servite.

Ingredienti

200 G Lamponi
200 G Mirtilli
200 G Ribes
250 G Ricotta
50 G Zucchero
150 G Panna Liquida
1 Limone
4 Fogli Gelatina
150 G Biscotti Savoiard

Note

Preparazione: 20 minuti.