

Crostata alle ciliegie e crema di biscotto



Piatto da portata [Villa D'Este Home](#) – Linea Arcobaleno



E' mattina presto.

Qua ancora dormono tutti...fra non molto però mio marito si alzerà, deve partire per Roma e ci starà un paio di giorni...la valigia è già pronta sul pianerottolo.

C'è un silenzio ed una pace inimmaginabili.

Stanotte ho dormito bene...una bella arietta fresca filtrava dalle tapparelle un filo alzate, ho riposato, anche se mi sono alzata all'alba...praticamente in questo periodo ogni mattina è così...

Ma cerco di godere di questi momenti di pace e silenzio, cerco di assaporarlo e di viverlo appieno. E' il momento della giornata che preferisco.

Dalle fessure delle tapparelle semialzate entrano i primi spiragli di luce, disegnando ombre e volute sul parquet..rimango incantata a guardare..stamattina mi sento bene, in pace con me stessa, ho voglia di mettermi subito a

scrivere questo post, così, silenziosissimamente accendo il pc e mi siedo alla scrivania.

Vorrei regalarvi un pò di questa pace, vorrei regalarvi questa torta davvero favolosa, realizzata insieme a mia figlia, che ultimamente si sta appassionando alle preparazioni dolci.

Lei dorme ancora.

Chiudo la sua porta in punta di piedi e mi immergo nel piccolo mio mondo virtuale...

Adoro la mattina presto.



Ingredienti:

1 confezione di [preparato per pasta frolla e biscotti Molino](#)

Rossetto

1 uovo

125 gr burro morbido

Potete fare anche la pasta frolla secondo la vostra ricetta abituale, con i vostri ingredienti soliti

Una ventina, trentina di ciliegie..io ho utilizzato dei duri favolosi

250 gr ricotta di mucca

100 gr biscotti allo zucchero di canna

un uovo

80 gr zucchero di canna (per me [Gran Cru Swaziland Waves of Sugar- A tutto bar](#))

Preparazione:

In un robot da cucina (io ho utilizzato il Bimby) mettere l'uovo, il burro a tocchetti e il preparato per frolla e biscotti.

Io ho azionati per 40 secondi a vel.5, in modo da ottenere una bella palla di impasto, che ho avvolto nella pellicola alimentare e messo in frigo per una trentina di minuti, nella parte più bassa.

In alternativa, potete preparare la frolla con la vostra ricetta preferita o come meglio volete..

Da qua in poi però, seguite il mio procedimento per il ripieno.

Mentre la frolla sta in frigo a rapprendersi per bene, lavate, asciugate e snocciolate le ciliegie, mettetele in una ciotola e mescolatele con lo zucchero di canna.

Sempre in un mixer (per me il fidato Bimby!), polverizzate i biscotti (qualche colpo di turbo per me), metteteli in una ciotola e mescolateli con la ricotta e l'uovo leggermente sbattuto.

Dovrete ottenere una bella crema compatta e morbida.

Togliete la frolla dal frigo e stendetela col mattarello in modo da rivestire una tortiera (nel mio caso rettangolare, ma la ricetta originale la prevedeva tonda, quindi fate voi!)



Riempite il guscio di frolla con la crema di ricotta e biscotti, spalmandola per bene...ecco la mano della mia aiutante al lavoro...



Una volta messa tutta la crema e livellata per bene con una spatola in silicone, riempite tutta la superficie con le ciliegie (la parte aperta verso il basso) e il sughetto ottenuto con lo zucchero.

Mi raccomando poi mettere la tortiera su una teglia da forno rivestita di carta forno...il sughetto dolce delle ciliegie potrebbe colare in cottura ed appiccicarsi sul fondo del forno, bruciando tutto...visto che una volta in passato mi è successo (e non vi dico la fatica per pulirlo)...eviterei lo stesso errore!!!!



Infornate nel forno già caldo a 180° per 35 minuti, io ho usato la funzione ventilata e servitela una volta sformata e raffreddata per bene.



Ne offro una fetta virtuale a tutti voi...con l'augurio di una buona giornata, come spero sarà anche la mia...

Simona