

## TORTE

### *Torta formaggiosa*

#### *Ingredienti*

##### Per la base

200 gr. Biscotti secchi

150 gr. Burro fuso

50 gr. Mandorle pelate

50 gr. Nocciole pelate

##### Per la farcitura

450 gr. Ricotta

200 gr. Panna montata

50 gr. Cioccolato fondente

80 gr. Zucchero a velo

Acqua di fiori d'arancio

#### *Svolgimento*

Tritate finemente i biscotti con le mandorle e le nocciole. Versarlo in una ciotola e aggiungervi il burro fuso. Impastare. Foderare con carta forno il fondo di uno stampo di 20 cm di diametro; versarvi l'impasto e distribuire in modo uniforme. Mettere in frigo a riposare.

In una ciotola impastare la ricotta con lo zucchero e l'acqua di fiori d'arancio. Montare la panna e aggiungerla delicatamente alla ricotta. Versare il composto nello stampo coi biscotti.

A piacere decorate poi la torta con del cioccolato fondente sciolto a bagno maria.

Lasciare solidificare in frigo e servire.

#### *Commenti*