

Ingredienti

- gr. 500 pasta di mandorla;
- gr. 375 ricotta;
- canditi;
- cioccolato fondente;
- pinoli;
- gr. 150 zucchero;

Procedimento

Amalgamare la ricotta con zucchero aggiungendo, cioccolato fondente, pinoli e canditi (eventuale strega a piacimento). Stendere con il mattarello la palla di pasta di mandorla fino ad ottenere una ruota consistente da riporre nella casseruola non prima di versare una spolverata di zucchero a velo.

Modellare ai bordi della casseruola eliminando con un coltello la pasta in eccesso. Aggiungere il ripieno e colmare con un sottile strato di pan di spagna o blum kake. Ribaltare il tutto aiutandosi con apposito vassoio, estrarre la casseruola e decorare a piacimento.

[widgetkit id=22]