Luglio 2011

Non si è amanti del dolce solo in inverno , lo si è anche in estate e quindi , perché privarcene ?
Ecco perciò ancora

**<< le ricette dell' Anna >>**

**tirati su estivo**
per 6 persone

16 savoiardi sardi - quelli belli , grossi e morbidi
cc.500 di latte
gr.100 di cacao amaro
1 cucchiaino di maizena
2 uova
6 cucchiai di zucchero
gr.500 di ricotta
1 bicchierino di liquore ( Cognac – Grand Marnier - Cointreau - a scelta )
un po' di frutta candita a pezzettini

** con il latte i cacao e la maizena preparare una bella cioccolata densa
** montare bene i tuorli d' uovo con 2 cucchiai di zucchero in un recipiente capace
** aggiungere la ricotta frullata gli altri 4 cucchiai di zucchero ed il liquore
** aggiungere la frutta candita
** montare a neve ben soda gli albumi
** aggiungerli ai tuorli e ricotta mescolando bene dal basso in alto che non si smontino.

badate ai tempi :

** nel contenitore che porterete a tavola disporre uno strato di 8 biscotti
** versarvi sopra la cioccolata calda
** sovrapporre il secondo strato di biscotti
** intanto che tutto si raffredda montare le uova con lo zucchero – amalgamare ed aggiungere la ricotta , la frutta candita e gli albumi
** versare il tutto e mettere in frigo per un paio d' ore prima di servire

Se proprio volete strafare e sfidare una botta di calorie , dopo i biscotti , la cioccolata , gli altri biscotti , aggiungete un altro strato speciale

8 biscotti
cc.500 di latte
1 cucchino di maizena
2 uova

** preparare una crema pasticcera a cui aggiungere delle pesche sciroppate tagliate a pezzetti e versarlo sul secondo strato di biscotti
** a questo punto , un terzo strato di biscotti e poi la ricotta in finale

Vi assicuro che il mio << **tirati su** >> buono quanto e più del << tirami su >> tradizionale