



Ingredienti

170g di biscotti McVitie's Original Digestive

100g di burro (o margarina)

40g di farina di mandorle

400g di ricotta vaccina

300g di fichi

200g di mascarpone

150ml di panna

150g di zucchero semolato

4 uova

2 cucchiaini di maizena

Decorati da cospargere

Sale q.b.

Preparazione

Lavate i fichi e sgocciolateli con carta assorbente da cucina, quindi tagliateli in 4 parti.

Rivestite una teglia di diametro 20 cm di carta da forno e preparate la pasta in questo modo: fondete a fuoco dolce la margarina e nel frattempo spezzettate i biscotti fino a ridurli in farina, aggiungete le mandorle tritate e la margarina e mescolate per rendere il composto omogeneo.

Distribuite il composto alla base della teglia e, pressando con un cucchiaio, ottenete uno strato uniforme con un bordo alto circa 1 cm.

In una ciotola mettete la ricotta, il mascarpone, lo zucchero semolato, la maizena, i tuorli, la panna e



mescolare.

Montate gli albumi a neve ben ferma con lo sbattitore elettrico e amalgamateli delicatamente al composto a base di ricotta.

Versate il composto sulla base biscottata e su questo disponete i fichi a pezzetti.

Cuocete in forno preriscaldato a 160 gradi per un'ora, fino a quando il ripieno risulta leggermente rassodato.

Spegnete il forno, lasciate raffreddare il dolce e, dopo oltre due ore, sformatelo e servitelo.

Guarnite con un fico tagliato in quattro e con coloratissime palline per dolci.

<http://sfizievizi.blogspot.it/2012/09/torta-ai-fichi.html>