

Charlotte con ricotta

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

30 biscotti savoiardi
300 g marmellata di ciliegie
400 g ricotta
100 g cioccolato fondente
12 ciliegie candite
5 cucchiai kirsch
3 cucchiai latte

Preparazione

Far fondere il cioccolato ridotto a pezzi a bagnomaria, con 3 cucchiai di latte. Mescolare il liquore con 1/2 bicchiere d'acqua e inzupparvi i savoiardi. Mescolare la marmellata con la ricotta, le ciliegie tritate e il cioccolato fuso; amalgamare molto bene. Tappezzare con i biscotti il fondo e i bordi di 1 stampo da charlotte e riempirlo con strati alternati di ricotta e di biscotti. Servire la charlotte fresca, capovolta su 1 piatto, decorando a piacere

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>