

Torta con formaggio fresco

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 16 persone:

300 g pasta sfoglia
750 g formaggio fresco
10 cl panna
sale
pepe bianco
2 cucchiaini succo di limone
100 g brunoise di peperone rosso
50 g brunoise di peperone verde
1 cucchiaio cipolla tritata
1 cucchiaio paprica dolce
1 cucchiaio erbe miste tritate
5 olive verdi
2 cucchiaini capperi tritati
1/2 spicchio aglio
per guarnire:
50 g scagliette di mandorle

Preparazione

1 carota lessata
Dividete la pasta in tre pezzi uguali e ricavate da questi tre dischi di 26 cm di diametro. Rivestite la piastra del forno con un foglio di carta pergamena, adagiatevi sopra i dischi di sfoglia, bucherellateli con i rebbi di una forchetta e fateli riposare per un quarto d'ora, dopodichè cuoceteli nel forno (200 gradi) per 12-15 minuti. Ponete il formaggio fresco in una terrina e lavoratelo con una frusta o con lo sbattitore elettrico fino a renderlo cremoso e gonfio, quindi incorporatevi la panna, montata non troppo soda, insaporitelo con il sale necessario, una macinata di pepe e il succo di limone, infine distribuitelo in parti uguali in tre terrine. Mescolate ad una parte di crema la brunoise di peperone rosso, la cipolla tritata e la paprica dolce, ad una la brunoise di peperone verde, le erbe miste tritate, le olive, i capperi e l'aglio e lasciate la terza bianca. Appoggiate un disco di pasta sfoglia su un piatto di portata o su una griglia e stendetevi sopra la crema al peperone rosso. Coprite con il secondo disco di pasta e spalmatelo con la crema al peperone verde, sulla quale metterete l'ultimo disco di sfoglia. Rivestite tutta la torta con un sottile strato di crema bianca, quindi mettete quella restante in una tasca di tela con bocchetta a stella n. 7 e usatela per guarnire il piatto. Cospargete il bordo e il centro della torta con le mandorle a scagliette, quindi completate il decoro con i peperoncini rossi, le foglioline di prezzemolo riccio, le olive farcite tagliate a rondelle e "fiori" di carota.

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

<http://www.ricetteitalia.org>