



Gallo Rosso

DOLCE

## Torta fredda di purè di mele al bicchiere

Una torta a base di mousse di mele che non richiede cottura? Eccoti la ricetta!



### Ingredienti

4 BICCHIERI 30 MIN.  
100 g biscotti (ad esempio ai cereali o al burro)  
40 g burro  
1 zucchero vanigliato  
cucchiaino da tavola  
500 g purè di mele  
150 g ricotta magra  
50 g mascarpone  
2 zucchero  
cucchiaino da tavola  
100 g panna fresca  
**Per guarnire:**  
Menta o noci caramellate per guarnire

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

### Preparazione - Torta fredda di purè di mele al bicchiere

1. Per la base sbriciolare finemente i biscotti. Mescolare il burro sciolto e lo zucchero vanigliato con le briciole di biscotti.
2. Suddividere il composto in 4 bicchieri e versarvi sopra il purè di mele freddo stendendolo bene.
3. Per la crema mescolare la ricotta con il mascarpone e lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso. Montare la panna e amalgamarla nel composto di ricotta e mascarpone.
4. Mettere la crema sul purè di mele con sac a poche.
5. Guarnire con menta o noci caramellate.
6. A seconda delle preferenze, i vasetti possono essere raffreddati in frigorifero o consumati subito.

Buona fortuna



**Patrizia Pranti**

Contadina delle vacanze in agriturismo del Gallo Rosso  
SCHRENTEWEINHOF A LANA