

## Torta al Formaggio e Cioccolato



## INGREDIENTI

### Dosi per 6 persone:

50 g di cacao in polvere

80 ml di acqua

900 g di Ricotta

Germani

200 g di zucchero

4 uova

80 g di biscotti ai cereali

## PREPARAZIONE

Mettete i biscotti in un sacchetto di plastica e riduceteli in briciole con un mattarello, poi metteteli in un contenitore. In un pentolino fate bollire l'acqua, dopodiché combinatela con il cacao in polvere finché non si sarà disciolto. Mettete la ricotta in un contenitore e fatelo ammorbidire nel forno a microonde per 1 minuto. Lavorate con una frusta fino ad ottenere una crema, aggiungete poi lo zucchero, le uova e continuate a lavorare. Dividete il composto in due contenitori e versate in uno di questi il composto al cioccolato.

Foderate la tortiera con un foglio di pellicola e trasferite il composto al formaggio e ricopritelo poco alla volta con il composto al cioccolato, dopo mescolate delicatamente tra loro i due composti.

Togliete la pellicola dalla tortiera. Infornate in forno già caldo a 180c per 20-25 minuti. A cottura ultimata spegnete il forno e lasciate il dolce per altri 15 minuti.



## BUON APPETITO