

Crostata del bosco



Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta

200g di biscotti

100g di margarina fusa

Per la guarnizione

200g di formaggio bianco tipo

Philadelphia

2dl di panna liquida

1dl di miele liquido

30g di noci tritate grossolanamente

Per la decorazione

225g di lamponi e mirtilli freschi o scongelati



Preparazione:

Preriscaldare il forno a 175°C. schiacciare i biscotti e mescolarli con la margarina. Premere l'impasto ottenuto in uno stampo per le torte di circa 25cm di diametro.

Infornare la base di pasta nella parte bassa e cuocerla per 10 min. lasciarla raffreddare mentre si prepara la guarnizione.

Con la frusta elettrica lavorare il formaggio finché sarà morbido. Aggiungere la panna e il miele e mescolare ancora. Unire le noci tritate.

Versare la guarnizione sulla base e infornare a metà altezza per altri 30 min circa.

Sfornare e lasciare raffreddare su una griglia, quindi mettere il dolce in frigorifero per diverse ore, affinché la guarnizione si solidifichi completamente.

Decorare la torta con i mirtilli e i lamponi appena prima di servirla. Spolverarla con lo zucchero a velo.