



Crema agli amaretti

[Del 17/10/2004 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per dolci](#)]

Ingredienti: 250 gr di ricotta, 40 gr di zucchero a velo, 30 gr di zucchero semolato, un rosso d'uovo, 100 gr di amaretti, ciliege candite, un goccio di liquore di amaretto.

Lavorare lo zucchero a velo con la ricotta; lo zucchero semolato lavorarlo invece con il tuorlo; incorporare bene le due creme; frullare gli amaretti fino a ridurli in polvere; mescolare 35 gr di amaretti polverizzati ed il liquore alla crema. Ottima per farcire, ad esempio, una torta Maddalena o anche una Genoise: tagliare a metà la torta e spalmare metà della crema, ricoprire la torta e spalmare l'altra metà della crema sopra la torta, coprendola poi con il resto degli amaretti polverizzati; guarnire con le ciliege.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]