



Spuma di ricotta al caffè

500 gr ricotta
1 tazza di latte
100 gr zucchero
3 tazzine caffè (buono)
2 bicchierini di Rum
4-5 savoiardi o frollini
50 gr. canditi
chicchi di caffè

Sbattere con la frusta 500 gr. di ricotta ed 1 tazza da tè di latte fino a rendere spumoso il composto.

Aggiungere e amalgamare

100 gr. di zucchero, 3 tazzine di caffè buono, 2 bicchierini di rum, 4-5 biscotti savoiardi sbriciolati e un po' di canditi (50 gr).

Distribuire in coppe da macedonia, guarnire con chicchi di caffè interi e mettere in frigorifero. Servire freddo spolverando con miscela di caffè macinato e zucchero a velo in ragione di 3 cucchiaini di zucchero e uno di caffè.

