



Torta meringata di barbabietole e cioccolato

Ingredienti per l'impasto

- 350gr di farina
- 250gr di zucchero
- 75gr di burro
- 1 uovo intero
- 1 bustina di lievito
- 1 tuorlo d'uovo per spennellare

Ingredienti per il ripieno

- 1kg di ricotta
- 6 tuorli d'uova
- scorza di 1 limone
- 3 cucchiaini di liquore di al limone o altro a piacere
- 50gr di zucchero
- 2 cucchiaini di gocce di cioccolato a piacere

Preparate l'impasto mescolando tutti gli ingredienti. Formate una palla compatta, avvolgetela in pellicola trasparente e mettete a riposare in frigo per 15 minuti. Mescolate tutti gli ingredienti per il ripieno. Stendete la sfoglia in una teglia capiente abbastanza larga, riempite con il ripieno. Formate delle striscioline e decorate la superficie della torta. Spennellate con il rosso d'uovo ed infine cospargete di gocce di cioccolato a piacere. Infornate a 180 C per 20 minuti o fino a quando la torta non si sarà dorata in superficie.

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>