ZUPPA DOLCE AL LIMONE

Ingredienti:

- 1 disco di pandispagna,
- 1 foglio di colla di pesce,
- 1 limone,
- 50 g di zucchero di canna,
- 100 g di ricotta di mucca,
- 100 g di yogurt magro,
- 350 ml di latte scremato,
- 1 tuorlo d'uovo.

Dividete il pandispagna in 4 parti e tagliate ognuna di queste a fette larghe e sottili.
Lavate il limone, spremetene il succo e grattugiatene la scorza.
Mettete a mollo la colla di pesce, scolatela, strizzatela e scioglietela in un pentolino con 1 cucchiaino di succo di limone, lo zucchero e 2 cucchiai di acqua.
Fate intiepidire.
Frullate la ricotta, lo yogurt e il latte.
Unite il tuorlo, la scorza di limone e il succo rimasto.
Frullate per circa 1 minuto.
Incorporate la gelatina e mescolate.
Prendete una terrina tonda, disponetevi uno strato di crema, poi uno di fette di pandispagna.
Continuate ad alternare la crema al pandispagna e terminate con la crema.
Mettete in frigorifero per cinque ore prima di servire in tavola.