FINTO ZUCCOTTO

Ingredienti per 6-8 persone:

- marsala,
- 100 g di uva sultanina,
- 200 g di ciliegine candite,
- 200 g di cedro e arancia canditi,
- 100 g di cioccolato,
- 500 g di ricotta,
- 300 g di zucchero a velo, quattro tuorli,
- 250 g di pan di Spagna,
- 250 g di panna.

Fate macerare nel marsala l'uvetta, 100 g di ciliegine candite e 100 g di cedro e arancia, il tutto tagliato a dadini (i restanti canditi dovranno servire per la decorazione del dolce).
Tagliate a pezzettini anche il cioccolato; passate la ricotta al setaccio, lasciandola cadere in una terrina, e unite 270 g di zucchero a velo, anch'esso setacciato, e quattro tuorli.
Mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.
Aggiungete quindi i frutti canditi e l'uvetta sgocciolati dal vino, i pezzettini di cioccolato e un bicchierino di marsala.
Rimestate il tutto sino ad ottenere un composto omogeneo.
Affettate il pan di Spagna e foderate l'interno di una terrina di circa 25 cm di diametro, spruzzando le fette con un po' di marsala.
Rovesciatevi dentro il composto preparato e pareggiate la superficie con il dorso di un cucchiaio.
Ricoprite con il restante pan di Spagna, spruzzate ancora qualche goccia di marsala e pressate con il palmo della mano.
Introducete la terrina in frigorifero per 3 ore.
Poco prima che scada il tempo stabilito montate la panna con lo zucchero a velo rimasto; capovolgete la terrina su un piatto e ricoprite interamente il dolce di panna, aiutandovi con una spatola per distribuirla uniformemente.
Decorate con ciliegine, cedro e arancia tenuti da parte e servite.