

Torta con biscotti sbriciolati e mascarpone

scritto da Redazione | 14/01/2021



Un dolce semplice e delizioso, alla portata dei meno esperti, che si realizza in pochi minuti e senza cottura al forno: ideale per concludere un pasto in bellezza

La **torta con biscotti sbriciolati e mascarpone** è un dessert che si prepara in pochi minuti e si può gustare dopo un breve riposo in frigorifero: è alla portata di tutti, anche dei cuochi meno esperti, si realizza con costi davvero esigui e può essere congelato e scongelato al bisogno.

Torta con biscotti sbriciolati e mascarpone

Molti dei piatti più ingegnosi e ben riusciti della tradizione gastronomica italiana derivano dal proposito - sano ed etico - di **riciclare gli ingredienti** di cui si dispone in dispensa e che, per un motivo o per l'altro, abbiamo fretta di consumare. Per la pasticceria, forse, questo principio è ancora più valido: albumi o tuorli d'uovo, formaggi e yogurt, latte... sono tutti ingredienti sottoposti a un veloce deperimento, che devono essere consumati freschi per conservarne gusto e proprietà organolettiche.

I **biscotti secchi** possono essere riutilizzati per creare dei **fantastici dessert**: così sono nate molte torte che prevedono, ad esempio, l'uso di amaretti, savoiardi e cantucci; recentemente, inoltre, è diventata piuttosto comune anche la preparazione della [torta con biscotti Pan di Stelle](#), grazie alla semplicità di realizzazione e degli ingredienti necessari. Riciclando i biscotti secchi che abbiamo in dispensa, infatti, è possibile realizzare un **dolce semplice e gustoso**, che con l'aggiunta del mascarpone acquisisce anche una consistenza e una cremosità davvero ottime.

Per la nostra **torta con biscotti sbriciolati e mascarpone** la ricetta non prevede l'uso del forno, e quindi può essere realizzata anche in cucine dotate solo di fornelli a gas. Per la **decorazione** abbiamo scelto una semplice e veloce guarnizione a base di frutti di bosco - fragoline, more, lamponi e mirtilli - ma il mascarpone è un ingrediente talmente versatile che potete decidere di completare la torta con un topping a vostro piacimento: cioccolato bianco o fondente, frutta fresca o [frutta secca](#) (come mandorle, noci e nocciole) oppure anche creme e confetture, se ben abbinare ai biscotti utilizzati per la base, sono ugualmente adatte a completare questo semplice dessert.