

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 250g ricotta
- 250g formaggio fresco tipo philadelphia
(meglio se il sapore non è troppo forte ma delicato)
- 90g zucchero
- 2 uova leggermente sbattute
- succo di 1 limone
- 250g biscotti secchi
- 150g burro.

PREPARAZIONE

- 1 Per la base: tritare finemente i biscotti nel mixer; aggiungere il burro e amalgamare omogeneamente.

versare il composto in una teglia apribile rivestita di carta forno e appiattirlo con un cucchiaio/una forchetta; mettere in frigo per 30 minuti.

Intanto accendere il forno e nel frattempo preparare la crema: mettere insieme il resto degli ingredienti e le uova una alla volta; creare una crema morbida e senza grumi con l'aiuto della frusta.

2 versare la crema sulla base di biscotti e infornare: è pronta quando prende un bel colore giallo-dorato (ci vuole circa un'ora ma dipende dal forno e dalla temperatura. regolarsi ad occhio o inserendo uno stuzzicadenti quando si crede che la cottura sia completa.)