

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake alla crema di mascarpone e frutta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 9 ORE DI RIPOSO



PREPARAZIONE

1 Nel mixer frullate i biscotti finemente e mescolateli al burro fuso e freddo.

Foderate una tortiera di 24 cm con della carta forno leggermente inumidita.

Ricoprite la base ed i bordi con il composto.



2 Mettere in frigo per un'ora.

Nel frattempo preparate la crema pasticcera: in una caseruola fate bollire il latte.

Mescolate i tuorli con lo zucchero e la farina, quindi versatevi a filo il latte bollente e ponete sul fuoco. Cuocete la crema fino a farla addensare, mescolando continuamente.

Aggiungete la gelatina (che avrete messo in ammollo in acqua fredda per 10 minuti) strizzata e 2 cucchiaini di rum.



3 Fate raffreddare, mescolando ogni tanto.

Quando la crema è quasi completamente fredda incorporate il mascarpone con una frusta a mano.



4 Prendete il guscio biscottato e metteteci tutta la crema e rimettete in frigorifero a riposare per 4 ore.



5 Per la decorazione: mescolate la gelatina granurale con lo zucchero, diluite con l'acqua e portate a ebollizione.

Tagliate la frutta a fettine e decorare la torta.

Versate la gelatina (ormai tiepida) sulla frutta.

Rimettete in frigorifero per almeno 4 ore.

Poco prima di servire, togliete il dolce dallo stampo.



