

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cheesecake freddo ai frutti rossi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGO

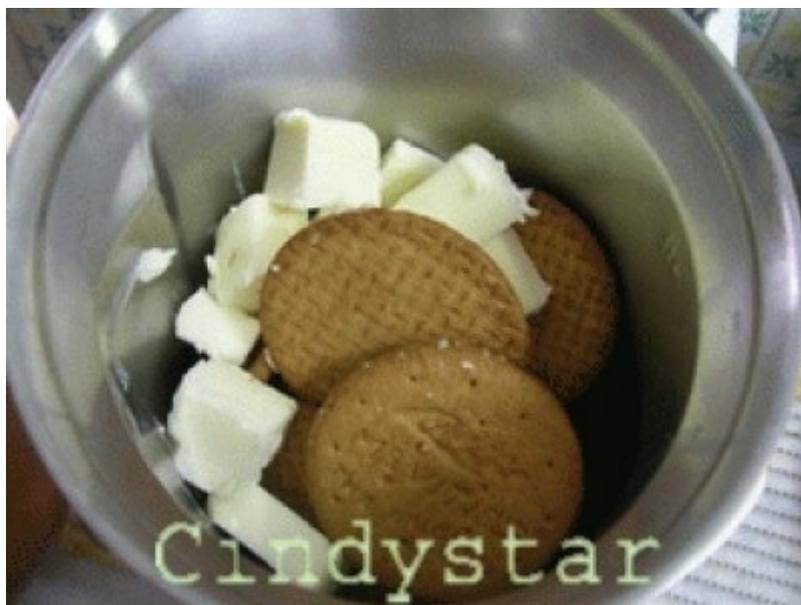


### INGREDIENTI

250 g biscotti Digestive Mc Vities  
100 g burro  
120 g Philadelphia  
70 g zucchero  
400 g panna liquida da montare  
scorza grattugiata e succo di un bel limone  
marmellata ai frutti rossi

### PREPARAZIONE

**1** Rivestite una tortiera a cerniera apribile di 22 cm con della carta forno inumidita



- 2 Nel frullatore tritate i biscotti con il burro ammorbidito, con questo composto foderate la tortiera uniformando bene con le mani.

Mettete in frigo a rassodare. Quando è ben freddo fate la crema



- 3 Mescolate bene il formaggio con lo zucchero, il succo e la scorza del limone. Aggiungete poi la panna montata e amalgamare bene con una spatola con movimenti delicati per non smontare il composto.



- 4 Trasferite il composto sopra la base di biscotto e con una spatola livellate bene. Fat riposare in frigo almeno 2 ore





5 Al momento di servire ricoprite con un velo di marmellata liquida di frutti rossi a piacere.

NOTE  
Se non trovate i biscotti Digestive Mc Vities potete usare i grancereale classici. Se non avete la marmellata ai frutti rossi sostituirla con la marmellata che più vi aggrada