

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheese cake ai frutti di bosco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 250 g di oro saiwa
- 150 g di burro
- 4 uova
- 4 cucchiari di zucchero
- 200 ml di panna da cucina
- 200 ml di panna da montare
- 250 g di ricotta
- 1 bustina di vanillina
- 250 g di marmellata di frutti di bosco.

PREPARAZIONE



- 2 Preriscaldate il forno a 180°C, imburrate e infarinate una tortiera a cerniera del diametro di 26/28 cm.

Mettete i biscotti in un sacchetto di plastica per alimenti e con il mattarello sbriciolarli ma non troppo.



- 3 Mettete i biscotti in una ciotola e versarvi sopra il burro fuso precedentemente.



- 4 Mescolare bene e versate nello stampo premendo con le mani in modo che i biscotti aderiscano al fondo.



- 5 Mettete in frigo.

Nel frattempo preparate la farcia.

In una ciotola mettete tuorli e zucchero.



6 Montare e aggiungete la ricotta, le due confezioni di panna e la vanillina.

Mescolare il tutto.



7 Montare gli albumi a neve e incorporateli al composto fatto prima.

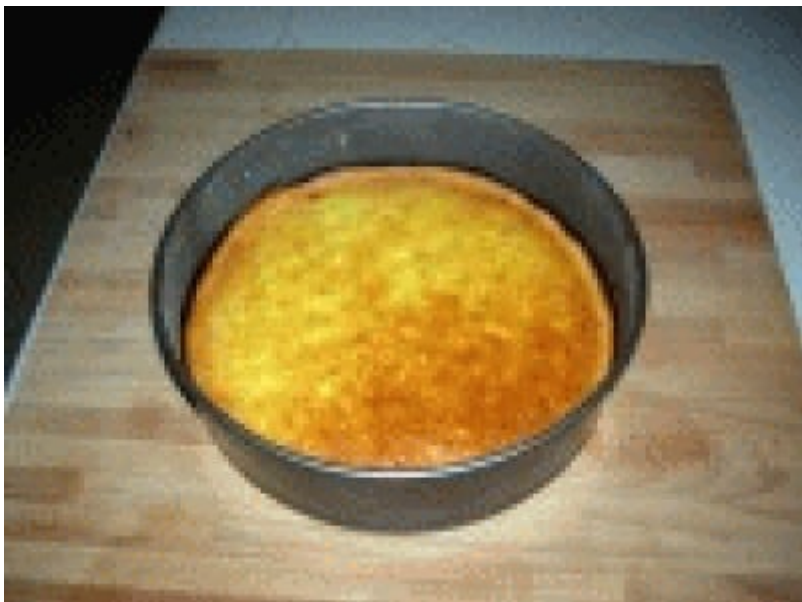


8 Togliete lo stampo dal frigo e versate il tutto sopra i biscotti.

Infornate per 40/50 minuti.

Controllare sempre durante la cottura.

Il cheese cake è cotto quando è compatto.



9 Fate raffreddare e coprite con la marmellata.

