

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cheesecake al limone

di: *Gaga*

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

cucchiaino/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.)