

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cheesecake alla crema di mascarpone e frutta

di: *nightfairy*

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



## PER LA CREMA

4 tuorli  
260 g di zucchero  
60 g di farina  
500 ml di latte  
2 cucchiai di rum  
8 g di gelatina in fogli  
250 g di mascarpone.

## PER IL GUSCIO

400 g di biscotti al cioccolato  
200 g di burro.

## PER LA DECORAZIONE

fragole  
pesche  
banane

1 bustina di gelatina granulare

250 ml di acqua.

## 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 granulare 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.

