

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake freddo ai frutti ROSSI

di: *cindystar*

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