



CHEESECAKE CON FRAGOLE

TORTA DA FORNO AL FORMAGGIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

CREMA AL FORMAGGIO

INGREDIENTI

IRCA CHEESECAKE	g 1000
PANNA LIQUIDA	g 300
ACQUA TIEPIDA	g 1400
UOVA INTERE	g 200
SUCCO DI LIMONE	g 20
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	qb

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

qb

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore desiderato.

Foderare gli stampi con la frolla tenendo il bordo alto 3 cm.

Farcire con la crema al formaggio fino ad arrivare al bordo della frolla e cuocere in forno statico a 200-210°C per circa 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento, decorare la superficie della torta con fragole affettate e spolverare con BIANCANEVE PLUS.