

Cheesecake frutti di bosco

Ingredienti

Base:

- ✓ 250 gr biscotti oro Saiwa
- ✓ 1 uovo
- ✓ 120 gr burro

Crema:

- ✓ 250 gr ricotta mucca
- ✓ 250 gr mascarpone
- ✓ 3 uova
- ✓ 3 cucchiari zucchero
- ✓ Marmellata q.b.
- ✓ Frutti di Bosco q.b.

Preparazione

1. Per la base, con l'aiuto di un frullatore, sbriciolare i biscotti insieme all'uovo ed il burro a temperatura ambiente;
2. Mettere l'impasto ottenuto su una pirofila rotonda foderata con carta forno e schiacciarlo bene;
3. Per la crema separare i tuorli dagli albumi, poi montare gli albumi a neve e lasciare da una parte;
4. Aggiungere ai tuorli tre cucchiari di zucchero, sbattere con le fruste finché non si ottiene un composto spumoso, poi aggiungere la ricotta e il mascarpone, alla fine amalgamare il tutto con gli albumi montati a neve;
5. Aggiungere la crema completa alla base dei biscotti e infornare a 180°C per 30 minuti a forno statico.
6. Far raffreddare, aggiungere la marmellata e i frutti di bosco.