

cheesecake LIGHT

RICETTA PER UNO STAMPO A CERNIERA DA 22 cm Ø - 8/10 PORZIONI

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- 210 g DI GRANO COTTO CHIRICO
- 200 g DI ROBIOLA
- 100 ml DI PANNA LIQUIDA
- 4 UOVA INTERE (DA SEPARARE)
- 150 g DI ZUCCHERO
- 80 g DI FARINA
- LA SCORZA DI UN LIMONE
- 0,5 g DI VANILLINA

PER LA BASE:

- 145 g DI FARINA DI BISCOTTO
- 40 g DI BURRO CALDO

PER DECORARE:

- FRUTTA FRESCA E PANNA MONTATA O MARMELLATA

1. Preparare la base mescolando la farina di biscotto con il burro caldo.
2. Stendere il composto sulla base dello stampo e riporre in frigo.
3. Montare gli albumi a neve e successivamente aggiungere lo zucchero, la farina, la scorza di limone e la vanillina.
4. A parte, amalgamare i tuorli con la robiola, la panna ed il grano cotto Chirico.
5. Unire i due composti, riprendere lo stampo dal frigo con la base di biscotto e versare il ripieno.
6. Infornare in forno preriscaldato a 180° per 60 minuti.
7. Lasciare raffreddare e decorare con frutta fresca e panna montata oppure con della marmellata.

SERVIRE FREDDA



Racconti
DI GRANO

#cheesecakelight

semplice farli buoni

