

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO



INGREDIENTI:

- 250 GR BISCOTTI SECCHI TIPO PETIT, ORO SAIWA
- 250 GR MASCARPONE
- 250 GR RICOTTA
- 120 GR BURRO
- 2 UOVA
- 1 CUCCHIAIO FARINA 00
- 7 CUCCHIAI ZUCCHERO
- 1 BUSTINA VANILLINA
- 1/2 LIMONE
- 1 CONFETTURA FRUTTI DI BOSCO

PREPARAZIONE:

Frullare i biscotti e mischiare col burro sciolto e fare il fondo appiattendo.

Poi preparare la crema con mascarpone, ricotta, uova, farina, zucchero, vanillina. Mischiare, mettere sopra al fondo ed infornare il tutto a 180 gradi per 35 min.

Lasciar freddare poi mischiare succo di limone con confettura e mettere sopra.

Opzionale: decorare con frutti di bosco.