CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO



INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

- 1 busta Preparato per Cheesecake
- 70g burro
- 500g formaggio spalmabile (philadelphia, mascarpone, caprino, ricotta)
- 100g latte
- 15g Berry Sun
- 100g Mix Noir Frutti di Bosco Interi
- q.b. Topping ai Frutti di Bosco
- q.b. frutti di bosco freschi per guarnizione

PROCEDIMENTO

- Innanzitutto, preparare la base miscelando il burro con la base per cheesecake, ottenuto un impasto morbido adagiarlo nel fondo di uno stampo per pasticceria della forma voluta e lasciar riposare in frigo per 10-15 minuti.
- In un recipiente, con l'aiuto di una frusta stemperare il latte con il formaggio spalmabile, aggiungervi il berry sun e la farcitura per cheesecake.
- Incorporate all'impasto ottenuto il mix noir ben scolato dal liquido di governo e sistemate la crema sopra il biscotto ottenuto in precedenza.
- Lasciate riposare un paio d'ore in frigorifero la torta, tagliatela poi della forma voluta, sistematela su un piatto guarnendola con il topping ai frutti di bosco e ai frutti di bosco freschi e servite.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Cheesecake



Berry Sun



Mix Noir Frutti di Bosco Interi



Topping ai Frutti di Bosco