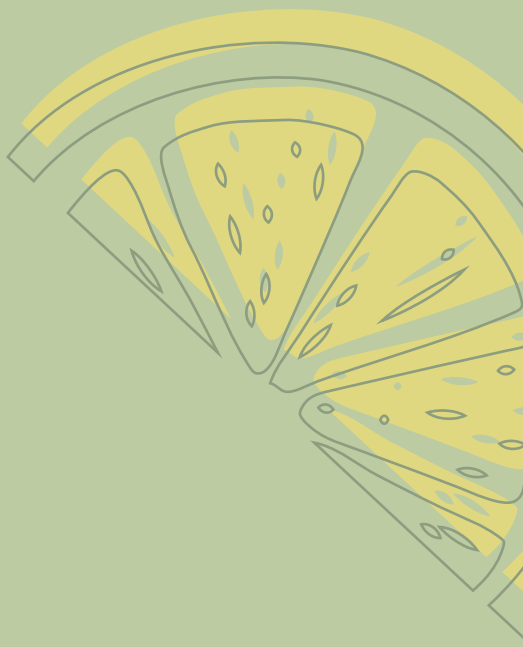
LEMON RECIPE BOOK

Cheesecake alla crema di limone

by Chef Giovanni Urbino

Dosi (da chef) per 4 cheesecake alla ricotta



Ingredienti

- Ricotta vaccina 500g
- Zucchero 150g
- Panna 50g
- Fogli gelatina 1
- Biscotti tipo digestive 300g
- Burro 100g

Preparazione della base di biscotto

1. Tritare finemente i biscotti e in un pentolino aggiungere il burro morbido.

2. Amalgamare bene fino a completo assorbimento.

3. Formare la base nel contenitore scelto.

Preparazione della torta

1. Mettere a colare la ricotta per qualche ora per liberarla dell'acqua in eccesso.

2. Quindi montare in planetaria insieme allo zucchero.

3. Nel frattempo scaldare la panna e incorporare la gelatina ammollata precedentemente in acqua fredda e fare raffreddare il composto.

4. Una volta freddo incorporarlo in macchina insieme alla ricotta e far montare qualche minuto a velocità media.

5. Versare nel contenitore scelto dove abbiamo formato la base di biscotto, e fare riposare in frigo per almeno 6 ore prima di servire.

6. Quando serviamo la fetta ricoprire con crema al limone e decorare a piacere con una fogliolina di menta fresca.