



CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO



Ingredienti

Base cheesecake

500 gr di latte

75 gr di tuorlo d'uovo

175 gr di zucchero

25 gr di colla di pesce idratata

500 gr di Philadelphia

500 gr di Panna animale

Biscotti digestive tritati

Burro q.b per idratare

Gelee ai frutti di bosco

500 gr di polpa

150 gr di zucchero

13 gr di colla di pesce idratata

Procedimento

Procedimento crema cheesecake

Riscaldare in microonde o sul gas il latte con lo zucchero e i tuorli d'uovo fino a 80°. Successivamente inserire la colla di pesce idratata e la Philadelphia. Miscelare il tutto con un minipimer. Far raffreddare il tutto e inserire la panna semi montata. Lasciar riposare il tutto per qualche minuto.

Procedimento gelee ai frutti di bosco

Riscaldare la polpa con lo zucchero semolato a 40° e inserire la colla di pesce precedentemente idratata e mescolare con la frusta o minipimer

Montaggio della torta

In uno stampo formare la base con i biscotti digestive precedentemente sbriciolati e idratati con burro sciolto fino ad ottenere una consistenza sabbiosa ma legata, far raffreddare in frigo per qualche minuto. Aggiungere la cream a cheesecake fino a metà stampo e far raffreddare il tutto. Inserire la gelee, raffreddare, inserire nuovamente la crema e chiudere con la gelee, lasciar raffreddare per un giorno e servire a piacere.