



CHEESECAKE AL LIMONE (A FREDDO)

TORTA AL FORMAGGIO FRESCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BASE CROCCANTE

INGREDIENTI

FROLLA "MAGRA" - SBRICIOLATA	g 150
MANDORLE TRITATE	g 50
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO	g 100
CANNELLA IN POLVERE	g 2

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

MOUSSE CHEESECAKE

INGREDIENTI

IRCA CHEESECAKE	g 500
ACQUA - TIEPIDA	g 850
SUCCO DI LIMONE	g 150
LILLY NEUTRO	g 100
PANNA MONTATA	g 750
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA - 1/2	

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua tiepida con succo e scorza di limone, aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.

Aggiungere IRCA CHEESECAKE e miscelare nuovamente con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia.

Aggiungere la panna montata in due fasi miscelando delicatamente.

INGREDIENTI

MIRROR LIMONE - SCALDATO AL MICROONDE A CIRCA 40°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare uniformemente in cerchi di acciaio per mousse uno strato di circa mezzo centimetro di base croccante.

Colare sopra la base croccante la mousse cheesecake, rimanendo 2-3 millimetri sotto lo stampo, e porre in frigorifero per almeno 4-5 ore.

Colare sulla superficie della torta del MIRROR LIMONE.

Porre in frigorifero fino a indurimento della glassa.

Togliere dagli stampi la torta e decorare con fettine di limone fresco.