

## CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI

### Ingredienti

- lamponi (100g)
- fragoline di bosco (100g)
- ribes rosso (100g)
- panna
- biscotti
- uova

### Come si prepara

Ritagliare da un foglio di carta da forno un disco delle dimensioni del fondo della teglia e foderarla.

Ungere il foglio con un po' di burro fuso servendosi del pennello.

Polverizzare i biscotti e impastarli con il burro fuso rimasto.

Disporre il composto sul fondo della teglia, spalmandolo uniformemente con la spatola e versarci la metà dei frutti rossi. Riporre quindi in frigo per un' ora.

Rompere le uova lavorando, fino ad ottenere un composto soffice, i tuorli, la ricotta, il philadelphia e lo zucchero.

Montare a neve ferma gli albumi in un altro recipiente.

Montare la panna, e poi unire i tre composti.

Fare questa operazione con mano leggera in modo che gli albumi e la panna non si smontino perdendo compattezza.

Distribuire la crema sul fondo di biscotti e tenere in frigo per qualche ora.

Servire decorando con i frutti rossi rimasti.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 60

**Gradimento:** 4



## Tabella nutrizionale

Valore energetico	328 kcal 1373 kJ
-------------------	---------------------

## Tags

cucina dal mondo, bambini, internazionale, torte, golosa

