

CHEESECAKE LIMONE



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Mescolare la Base Biscotto per Cheesecake con burro morbido e versarlo in 6 coppe. In una planetaria montare il Preparato in polvere per crema Cheesecake con latte e panna freddi. Quando il composto sarà montato metterlo nel sac à poche e riempire le coppe. Aggiungere la Lemon Curd e ultimare decorando con lampone e foglioline di menta.

Ingredienti Menù

240 g Lemon Curd - L20X
250 g Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X
36 g Base biscotto per cheesecake - L51X

Ingredienti

250 ml Latte
250 ml Panna
24 g Burro
6 Lamponi
q.b. Foglioline di menta