# TORTA CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO



## Ingredienti Menù

200 g. Base biscotto per cheesecake - L51X

200 g. Garniture di frutti di bosco - AO1

250 g. Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X

## Ingredienti

250 g. Panna fresca

250 g. Latte

125 g. Burro

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

## Procedimento

Versare 200 g. di biscotti per base cheesecake in planetaria con foglia, insieme a 125 g. di burro a pomata (20-25°C). Impastare a velocità media per pochi minuti. In alternativa impastare a mano. Stendere il composto in modo uniforme in una tortiera preferibilmente dal diametro di 22 cm., aiutandosi con le mani. Versare il preparato per cheesecake in planetaria, aggiungere la panna e il latte e montare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Versare il composto sopra alla base di biscotti, livellare e decorare la superficie con 200 g. di garniture ai frutti di bosco. Riporre la torta in frigorifero a 0-4°C per almeno 2 ore, tagliare e servire.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)