

TORTINE CHEESECAKES



Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 6 porzioni

Versare il preparato per Torta Sbrisolona in una planetaria con frusta a foglia insieme a 250 g di burro e impastare fino ad ottenere un composto sbriciolato. Creare le basi dello spessore di 1 cm e del diametro di 12 cm utilizzando stampini per crostata o coppapasta. Mettere i dischi ottenuti in una teglia da forno rivestita con carta da forno e cuocere per circa 15 minuti in forno preriscaldato a 180°C. Togliere dal forno e lasciare raffreddare. Nel frattempo preparare il Croccante seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Montare il Dolce freddo seguendo le indicazioni riportate sulla confezione ed unirvi lentamente il formaggio spalmabile. Mettere la Crema al formaggio ottenuta in una sac-à-poche con bocchetta liscia e farcire ogni singola base con 50 g di Crema. Decorare con frutta fresca a piacere e terminare con mandorle, cioccolato e Croccante a scaglie.

Dolce consiglio:

Nella preparazione il Dolce freddo può essere miscelato con formaggi tipo mascarpone, ricotta o altri formaggi morbidi spalmabili. Si consiglia di accompagnare le cheesecakes con vino spumante frizzante o, in alternativa, con vino passito.

Ingredienti Menù

125 g Dolce freddo - LC1X

1 confezione Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

q.b. Preparato per Croccante - P50

Ingredienti

250 g Burro

250 ml Latte intero freddo

q.b. Frutta fresca di stagione

q.b. Cioccolato a scaglie

q.b. Mandorle a scaglie

300 g Formaggio spalmabile