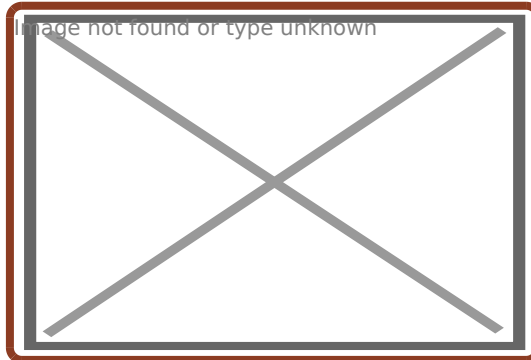


Cheesecake ai frutti di bosco



Preparazione: 20 min

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Mascarpone	250 g
biscotti digestivi	125 g
panna da montare	200 ml
frutti di bosco	200 g
burro	75 g
zucchero a velo	75 g
succo di limone	1 cucchiaino
vanillina	1 bustina

Procedimento

- Tritiamo finemente i biscotti e li mescoliamo con il burro fuso, lavorando fino a ottenere una massa uniforme. Foderiamo una tortiera con l'impasto, premendo con cura e formando un piccolo bordo. Poniamo in frigorifero affinché la base si consolidi.
- Nel frattempo prepariamo la crema: in una ciotola uniamo il mascarpone, lo zucchero a velo e il succo di limone, mescolando con calma fino a ottenere una crema liscia e profumata. A parte montiamo la panna e la incorporiamo al composto di mascarpone, con movimenti delicati dal basso verso l'alto.
- Versiamo la crema nella tortiera e lasciamo riposare in frigorifero per almeno tre ore, affinché il dolce prenda consistenza.
- Una volta rassodata, sformiamo la cheesecake e la decoriamo con frutti di bosco freschi, disposti con grazia sulla superficie.