



cheesecake con fragole e lamponi di annamaria



Ingredienti

per la base:

250g di biscotti McVitie's Digestives alla Frutta

100g di burro

per la crema:

250g di mascarpone

250g di ricotta

3 uova

1 cucchiaio di farina

80g di zucchero

per il topping:

succo di limone

1 vasetto di confettura extra di fragole

fragole

lamponi

Preparazione

Per la base:



cheesecake con fragole e lamponi di annamaria

Riduciamo i biscotti McVitie's Digestives alla Frutta in briciole.

Aggiungiamo il burro fuso e rivestiamo il fondo e i bordi di una teglia con l'impasto ottenuto.

Lasciamolo per circa 15 minuti in frigo.

Per la crema:

Nel frattempo uniamo la ricotta e il mascarpone, aggiungiamo lo zucchero, la farina e i tuorli.

Montiamo a neve gli albumi e delicatamente incorporiamoli al composto.

Versiamo la crema ottenuta sulla base di biscotti e mettiamo in forno a 180° per circa 30 minuti.

Per il topper:

Una volta sfornata, facciamola raffreddare e cospargiamola di confettura di fragole, diluita con un po' di succo di limone.

Decoriamo con fragole e lamponi, e cospargiamo di zucchero a velo.

<http://solocosebuone.blogspot.it/2013/02/cheesecake-con-fragole-e-lamponi.html>