

Cheesecake cotta alle more



Ingredienti:

200 g marmellata more

250 g ricotta

250 g mascarpone

80 g zucchero

180 g biscotti digestive

100 g burro

1 cucchiaio farina

vanillina

limone

Trita i biscotti e mescola con il burro sciolto poi stendi sul fondo della teglia compattando bene con il dorso del cucchiaio.

Monta i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale finché cambiano colore poi unisci la ricotta ed il mascarpone, la farina, la buccia del limone grattugiata e la vanillina.

Monta i albumi a neve con un pizzico di sale e unisci al resto con movimenti dal basso verso l'alto.

Versa il composto nella teglia sopra la base di biscotti.

Cuoci nel kit forno con la cupola San Pietro sul fornello grande a fiamma alta 10 minuti, fiamma media 20 minuti, spento 15 minuti in auto cottura.

Una volta raffreddata distribuisce la marmellata sopra.

Eliza Sestov