



# CHEESECAKE CON ALBICOCCHES

## TORTA DA FORNO AL FORMAGGIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| TOP FROLLA               | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 350  |
| ZUCCHERO SEMOLATO        | g 120  |
| UOVA INTERE              | g 150  |

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

### CREMA AL FORMAGGIO

#### INGREDIENTI

|                 |        |
|-----------------|--------|
| IRCA CHEESECAKE | g 1000 |
| PANNA LIQUIDA   | g 200  |
| ACQUA - TIEPIDA | g 1600 |
| UOVA INTERE     | g 200  |

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia.

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

|                 |      |
|-----------------|------|
| BIANCANEVE PLUS | Q.B. |
|-----------------|------|

## COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore desiderato.

Foderare gli stampi con la frolla tenendo il bordo alto 3 cm.

Colare sulla frolla uno strato di circa 1 cm di crema al formaggio e appoggiare delle albicocche fresche o sciroppate riempiendo la tortiera.

Coprire le albicocche con un ulteriore strato di crema al formaggio e cuocere in forno statico a 200-210°C per circa 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento decorare la superficie della torta spolverando con BIANCANEVE PLUS.