



## CHEESECAKE ALLE AMARENE

### TORTA DA FORNO AL FORMAGGIO E AMARENE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

|  |        |
|--|--------|
| DIGESTIVE CRUMB                          | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO (SCIOLTO A 40°) | g 250  |

##### 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.

#### FARCITURA ALLA FRUTTA

##### INGREDIENTI

|                    |      |
|--------------------|------|
| FRUTTIDOR CILIEGIA | Q.B. |
|--------------------|------|

#### CREMA AL FORMAGGIO

##### INGREDIENTI

|                 |        |
|-----------------|--------|
| IRCA CHEESECAKE | g 1000 |
| PANNA 35% M.G.  | g 200  |
| ACQUA - TIEPIDA | g 1600 |
| UOVA            | 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 3.5 cm.

Farcire con un strato di FRUTTIDOR CILIEGIA (1 cm).

Colare la crema al formaggio sul fruttidor per circa 2-2.5 cm.

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.