CHEESECAKE ROVESCIATO

DOLCI AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CRUMBLE AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
ZUCCHERO DI CANNA	g 50

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto sgranato.

Sbriciolare su una placca con carta forno e cuocere in forno statico a 180-190°C per 10-15 minuti.

CREMA CHEESECAKE

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE	g 500
ACQUA - TIEPIDA	g 650

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a bassa velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire dei vasetti di vetro per 1/4 con il FRUTTIDOR FRUTTI di BOSCO.

Riempire fino a 3/4 con la crema cheesecake e cuocere i vasetti non chiusi a bagnomaria in forno a 130°C per circa 40 minuti.

Decorare con il crumble e servire.