



## CHEESECAKE AL LIMONE (A FREDDO)

### TORTA AL FORMAGGIO FRESCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BASE CROCCANTE

##### INGREDIENTI

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| FROLLA "MAGRA" - SBRICCIOLATA | g 150 |
| MANDORLE TRITATE              | g 50  |
| ZUCCHERO SEMOLATO             | g 50  |
| BURRO 82% M.G. - SCIOLTO      | g 100 |
| CANNELLA IN POLVERE           | g 2   |

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

#### MOUSSE CHEESECAKE

##### INGREDIENTI

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| IRCA CHEESECAKE                    | g 500 |
| ACQUA - TIEPIDA                    | g 850 |
| SUCCO DI LIMONE                    | g 150 |
| LILLY NEUTRO                       | g 100 |
| PANNA MONTATA                      | g 750 |
| SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA - 1/2 |       |

##### PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua tiepida con succo e scorza di limone, aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.

Aggiungere IRCA CHEESECAKE e miscelare nuovamente con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia.

Aggiungere la panna montata in due fasi miscelando delicatamente.

**INGREDIENTI**

MIRROR LIMONE - SCALDATO AL MICROONDE A CIRCA 40°C

Q.B.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Depositare uniformemente in cerchi di acciaio per mousse uno strato di circa mezzo centimetro di base croccante.

Colare sopra la base croccante la mousse cheesecake, rimanendo 2-3 millimetri sotto lo stampo, e porre in frigorifero per almeno 4-5 ore.

Colare sulla superficie della torta del MIRROR LIMONE.

Porre in frigorifero fino a indurimento della glassa.

Togliere dagli stampi la torta e decorare con fettine di limone fresco.