



CHEESECAKE CON ALBICOCHE

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.