



DOLCETTI E CR?PES

# Cheesecake ai lamponi



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MIN



TEMPO DI COTTURA  
25 MIN



CALORIE  
570K

NOTE

## INGREDIENTI

100 g di Biscotti secchi

40 g di Burro

### PER LA CREMA

160 g di Mascarpone

120 g di Philadelphia

2 Uova

60 g di Zucchero semolato

1 Limone bio

Sale

### PER DECORARE

Lamponi

Confettura di lamponi

Cioccolato fondente

## Preparazione

- Sciogliete il burro in un pentolino, su fuoco bassissimo (o nel microonde).
- Tritate i biscotti nel mixer e aggiungeteci il burro fuso tiepido. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.
- Distribuite il composto negli stampini occorrenti appena imburrati ricoprendone la base; usate la punta delle dita per schiacciare bene il composto. Lasciate rassodare in frigo.
- Nel frattempo in una ciotola lavorate il Philadelphia con lo zucchero e il mascarpone fino a renderlo cremoso. Unite una per volta le uova e mescolate bene.
- Grattugiate la scorza del limone e aggiungetela al composto insieme a qualche cucchiaino di succo e a un pizzico di sale. Amalgamate il tutto con cura.
- Distribuite il composto sulle basi di biscotto e trasferite in forno preriscaldato (funzione statica) a 170°C per 20-25 minuti. Il centro del dolcetto deve risultare un po' morbido, si solidificherà raffreddandosi.
- Sfornate i cheesecake, aspettate che si raffreddino completamente e poi sfilateli dagli stampini.
- Prima di servire, decorateli con un velo di confettura, qualche lampone e pezzetti di cioccolato.

Cristina Checcacci

### I consigli di Cristina

---

- Potete benissimo variare la decorazione dei vostri Chessecake usando la frutta che preferite. Sono golosissimi con Cioccolato fuso o Nutella.