

Cheese Cake Ai Lamponi

Fate fondere dolcemente 50 g di burro in un pentolino, poi toglietelo dal fuoco e unite, mescolando, i biscotti sbriciolati. Distribuite il composto ottenuto sul fondo di una tortiera di 20 cm di diametro con bordo staccabile, leggermente unta di burro, e premetelo bene, quindi fate raffreddare in frigorifero per 15 minuti. Nel frattempo, ponete in una terrina la ricotta passata al setaccio e unitevi, sbattendo con una frusta, i tuorli delle uova e lo zucchero. Incorporate al composto ottenuto anche la colla di pesce, sciolta nel succo d'arancia, e la panna montata, tranne quattro cucchiaini. In una terrina montate a neve gli albumi e amalgamateli, due cucchiaini alla volta, al composto di ricotta. Distribuite quest'ultimo sulla base di biscotti e livellate bene la superficie. Fate raffreddare il cheese cake nel frigorifero per 2 ore, o fino a quando il ripieno sar? diventato solido. Trascorso il tempo indicato, togliete il dolce dal frigorifero, sganciate il bordo della tortiera e trasferite la torta su un piatto di portata. Distribuite la panna tenuta da parte tutt'attorno al bordo del dolce, aiutandovi con una tasca di tela con bocchetta a stella, infine coprite la superficie con i lamponi, disposti in cerchi concentrici. Fate riposare in frigo per altri 30 minuti prima di servire.

Ingredienti

70 G Burro
125 G Biscotti Digestivi
350 G Ricotta
50 G Zucchero
3 Uova
35 Cl Panna Montata
15 G Colla Di Pesce In Polvere
3 Cucchiaini Succo D'arancia
250 G Lamponi

Note

Preparazione: 65 minuti.