



CHEESECAKE

SIR Ristorazione

Tritate con un frullatore i biscotti ed unite il burro fuso. Metteteli sulla base di una teglia rotonda da forno e lasciateli raffreddare per almeno 1 ora (anche in frigo per 30 minuti). Nel frattempo in una ampia scodella mettete le uova, la panna liquida, la ricotta, il mascarpone e lo zucchero. Mischiate il tutto e alla fine aggiungete la bustina di vanillina. Quando la crema sarà ben amalgamata mettetela nella teglia dove avevate messo i biscotti ed informate a 170°C per 60 minuti. Aspettate che si raffreddi, quando la torta sarà fredda guarnite con marmellata ed eventualmente fragole o frutti di bosco.