

# **CHEESECAKE AL LIMONE (A FREDDO)**

Livello intermedio

TORTA AL FORMAGGIO FRESCA

### **BASE CROCCANTE**

INGREDIENTIPREPARAZIONEfrolla "magra" - sbriciolata150gMiscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

mandorle tritate 50g
zucchero semolato 50g
burro 82% m.g. - sciolto 100g
cannella in polvere 2g

## **MOUSSE CHEESECAKE**

#### INGREDIENTI

IRCA CHEESECAKE

acqua - tiepida succo di limone

LILLY NEUTRO

panna montata scorza di limone grattugiata - 1/2

#### PREPARAZIONE

500g Miscelare l'acqua tiepida con succo e scorza di limone, aggiungere il LILLY

850g NEUTRO e miscelare con frusta.

150g Aggiungere IRCA CHEESECAKE e miscelare nuovamente con frusta fino

100g all'ottenimento di una crema liscia.

750g Aggiungere la panna montata in due fasi miscelando delicatamente.

# **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.

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