



CHEESECAKE AL LIMONE (A FREDDO)

👤 Livello intermedio

TORTA AL FORMAGGIO FRESCA

BASE CROCCANTE

INGREDIENTI

frolla "magra" - sbriciolata
mandorle tritate
zucchero semolato
burro 82% m.g. - sciolto
cannella in polvere

PREPARAZIONE

150g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.
50g
50g
100g
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.

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