

**irca****Linea creme idrate****MIRROR**

cheesecake al limone (a freddo)

Ricetta per base croccante

Briciole di cracker	g 150
Noci o mandorle tostate macinate finemente	g 50
Zucchero semolato	g 50
Burro o margarina crema fusi	g 100
Cannella in polvere	g 2

Miscelare tutti gli ingredienti e depositare uniformemente in appositi stampi per mousses precedentemente unti, formando uno strato di circa mezzo centimetro.

Ricetta per mousse al formaggio e limone

IRCA CHEESECAKE	g 500
Acqua (35°C circa)	g 850
Succo di limone	g 150
LILLY NEUTRO	g 100
Scorza di 1/2 limone grattugiata	g
Panna montata	g 750

Miscelare l'acqua tiepida con succo e scorza di limone, aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta. Aggiungere IRCA CHEESECAKE e miscelare nuovamente con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia. Aggiungere la panna montata in due fasi miscelando delicatamente, riempire lo stampo con la mousse preparata e porre in frigorifero per almeno 4-5 ore. Decorare la superficie con MIRROR LIMONE e fettine di limone.