

**irca****Linea farciture di frutta****FRUTTIDOR**

cheesecake alle amarene

Ricetta per pasta frolla:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 350
Zucchero semolato	g 120
Uova intere	g 150

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora quindi spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato (3-4 mm). Foderare gli stampi di pasta frolla tenendo il bordo alto 3 cm e farcire con un strato di FRUTTIDOR KIRSCH (1-1,5 cm).

Ricetta per crema al formaggio:

IRCA CHEESECAKE	g 1.000
Panna liquida	g 200
Acqua tiepida	g 1.600
Uova intere	g 200

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia. Farcire il fondo di frolla con uno strato di 2-3 cm della crema ottenuta e cuocere a 200-210°C per circa 35-40 minuti. Dopo completo raffreddamento decorare la superficie della torta spolverando con BIANCANEVE PLUS.

Avvertenze: per ottenere un gusto più intenso ed una consistenza maggiore della crema, vi suggeriamo di sostituire parte dell'acqua con la stessa quantità di panna liquida, fino ad un massimo di 400 grammi.