Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

CHEESECAKE AL MASCARPONE CON FRUTTA FRESCA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro
Mascarpone

INGREDIENTI

BASE
- 320g biscotti secchi
- 150g Burro Parmareggio
- 1 cucchiaio miele

CREMA
- 500g Mascarpone Parmareggio
- 250ml panna
- 8g gelatina in fogli
- 4 cucchiai latte
- 120g zucchero a velo
- q.b. frutta fresca varia

DESCRIZIONE

Preparare la base biscotto. Frullare i biscotti fino a ottenere una farina, miscelarli in una terrina aggiungendo il Burro fuso e il miele.
Imburrare leggermente uno stampo di 22 cm a cerchio apribile. Foderare la base e i lati con la carta da forno, facendola aderire perfettamente.
Versare il composto sbricioloso ottenuto nello stampo. Compattare con il dorso di un cucchiaio per ottenere una base liscia e omogenea.
Far riposare in frigo per almeno un’ora.

Nel frattempo, preparare la crema. In una ciotola capiente amalgamare il Mascarpone con lo zucchero a velo.
Ammollare la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Sciogliere la colla di pesce ben strizzata nel latte tiepido, quindi unirli al Mascarpone.
Mescolare bene.

Aggiungere infine la panna montata a neve ferma, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontarla.
Distribuire la crema sulla base biscotto, livellare bene e rimettere in frigo per almeno un’altra ora.
Decorare con frutta fresca di stagione.