



## CHEESECAKE CON ALBICOCCHIE

### TORTA DA FORNO AL FORMAGGIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
UOVA INTERE	g 150

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

#### CREMA AL FORMAGGIO

##### INGREDIENTI

IRCA CHEESECAKE	g 1000
PANNA LIQUIDA	g 200
ACQUA - TIEPIDA	g 1600
UOVA INTERE	g 200

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia.

#### DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
-----------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore desiderato.

Foderare gli stampi con la frolla tenendo il bordo alto 3 cm.

Colare sulla frolla uno strato di circa 1 cm di crema al formaggio e appoggiare delle albicocche fresche o sciroppate riempiendo la tortiera.

Coprire le albicocche con un ulteriore strato di crema al formaggio e cuocere in forno statico a 200-210°C per circa 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento decorare la superficie della torta spolverando con BIANCANEVE PLUS.