

# CHEESECAKE ALLA SALSA DI LAMPONI



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** 2 Ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** stampo da crostata apribile

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 200 g di digestive - 100 ml di panna intera liquida - 50 g di zucchero - Salsa di lamponi - 500 g di lamponi - Alcune gocce di succo di limone - 500 g di mascarpone - 50 g di burro fuso - 3 lime (da agricoltura biologica) - 150 g di zucchero

---

1. Nella bacinella con il coltello in metallo, mescolare i digestive, che avrete prima sbriciolato, assieme al burro.
2. Stendere la preparazione sullo stampo apribile.
3. Tagliare la scorza dei lime.
4. Nella bacinella con lo sbattitore, sbattere il mascarpone, la panna intera, lo zucchero, la scorza e il succo di 2 lime.
5. Stendere la preparazione sul biscotto servendovi della spatola.
6. Far riposare in frigo per almeno 2 ore. Per la salsa di lamponi
7. Lavare i lamponi.
8. Nella bacinella con il coltello in metallo, mettere i lamponi e lo zucchero.
9. Aggiungere le gocce di succo di limone e frullare tutto per 1 minuto.

10. Assaggiare la salsa e aggiungere un po' di zucchero se necessario.

11. Per eliminare i semi dei lamponi, passarlo al colino.

12. Metterlo in frigorifero.

### **Consigli del cuoco :**

Questo cheesecake si mangia benissimo da solo. Per una salsa ai frutti di bosco, sostituire metà dei lamponi con delle fragole. Utilizzare l'accessorio Smoothiemix per ottenere un risultato migliore.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■