

Cheesecake al limoncello

Zuccherissimo

Difficoltà bassa

20 minuti

Ingredienti

- **250g** Biscotti secchi
- **400g** Burro fuso
- **400g** Formaggio spalmabile
- **300 ml** Panna fresca liquida
- **120 g** Zuccherissimo
- **80 ml** Limoncello
- **q.b.** Succo di ½ limone (appena spremuto)
- **q.b.** Scorza di 1 “Limone I.G.P. di Sorrento”
- **6 g** Gelatina in fogli

Procedimento

1. Fondete il burro e lasciate raffreddare. Nel frattempo frullate in un mixer i biscotti secchi, aggiungete il burro fuso e amalgamate.
2. Versate i biscotti frullati all’interno della tortiera e compattate bene con il dorso di un cucchiaio, in modo da creare una base omogenea. Mettete in frigo.
3. Adagiate i fogli di gelatina in ammollo in acqua fredda per circa 8 minuti e, nel frattempo, montate la panna.
4. In un’altra ciotola posate il formaggio spalmabile e aggiungete lo Zuccherissimo, il Limoncello, la scorza grattugiata di un limone e il succo di mezzo limone. Mescolate con le fruste, fino ad ottenere un composto cremoso.
5. Prelevate la gelatina, strizzatela e mettetela in un pentolino con 2 cucchiai di panna fresca. Scaldate il tutto a fuoco basso, girando di continuo fino a far sciogliere la gelatina nella panna.
6. Versate la gelatina nel composto e amalgamate il tutto. In un secondo momento incorporate la panna montata delicatamente, con movimenti dal basso verso l’alto, utilizzando una spatola.
7. Riprendete la base di biscotti, versate la crema e livellate bene. Mettete la vostra Cheesecake al limoncello in freezer per circa 2 ore, oppure in frigorifero per 4 ore, in modo che la crema si rassodi.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED