

# Cheesecake cotta ai frutti di bosco

Zucchero di canna DEMERARA

Difficoltà media

15 minuti

## Ingredienti per una tortiera da 26 cm

- **750 g** Ricotta
- **385 g** Uova (circa 7)
- **300 g** Zucchero di canna DEMERARA
- **250 g** Panna
- **1 limone** Scorza grattugiata di limone
- **400 g** Pasta frolla (vedi Ricetta)
- **100 g** Frutti di bosco a piacere (lamponi, more, mirtilli, fragole ...)
- **20 g** Zucchero ridotto a polvere

## Procedimento



1. Preparate la pasta frolla seguendo la nostra ricetta e foderate il fondo di una tortiera, praticando alcuni fori sul fondo con un coltellino. Sbattete poi le uova con una frusta, unendo a poco a poco lo zucchero.



2. Aggiungete la scorza di limone grattugiata, la ricotta e continuate ad amalgamare il composto.

**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



3. Unite infine la panna e continuate a mescolare. Quando il composto sarà liscio ed omogeneo versatelo nello stampo foderato con la pasta frolla.



4. Tagliate la pasta in eccesso dai bordi e praticate delle onde con il pollice per decorare. Infornate in forno caldo a 175°C per circa 40 minuti.



5. Lasciate raffreddare per un'oretta, quindi decorate con frutti di bosco e cospargete con zucchero ridotto a polvere.

**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