



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.



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.