



Cheesecake fără coacere cu mascarpone

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

250 g mascarpone	250 g ricotta
300 g fursecuri cu unt	200 g afine
200 g zmeură	180 g zahăr pudră
150 g unt	

Instructions

Cele mai bune ingrediente pentru această rețetă de cheesecake fără coacere cu mascarpone se găsesc la Selgros. [Descarca aplicatia Selgros](#), fă o listă de cumpărături și vino să le ridici din locul unde toți profesioniștii și iubitorii de gastronomie își fac cumpărăturile.

Pasul 1. Zdrobește fursecurile, amestecă-le cu untul topit și pune totul într-o tavă cu baza detașabilă, pe care în prealabil ai căptușit-o cu hârtie de copt. Dă tava pentru 30 de minute la frigider.

Pasul 2. Într-un bol, mixează ricotta, mascarpone și 130 de grame de zahăr pudră.

Pasul 3. Scoate tava din frigider, pune crema de brânză peste biscuiți, apoi dă din nou tava la rece, pentru două ore.

Pasul 4. Spală fructele, lasă deoparte o mână din ele, pentru decor, iar pe celelalte pune-le într-o cratiță cu zahărul rămas și fierbe totul timp de 5 minute.

Pasul 5. Lasă sosul de fructe la răcit, după care toarnă-l peste prăjitură.

Pasul 6. Lasă tava la frigider pentru câteva ore înainte de a o servi, decorată cu fructele rămase.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Cheesecake fără coacere cu mascarpone

Stand 16.10.2023