



Cheese cake ... a quadretti - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Cheese cake - cheesecake - quadretti - gallette - piccole delizie - digestive - marmellata
da cucinatelesette

Ingredienti:
200 grammi di digestive
90 grammi di burro
200 grammi di ricotta
200 grammi di panna per dolci, liquida
1 cucchiaino di farina 00
2 fogli di gelatina
1 uovo
50 grammi di zucchero semolato
marmellata a scelta (io ho usato marmellata di ciliege)

Foderate una tortiera apribile di 30 centimetri di diametro ca, con carta forno
Mescolate le digestive sbriciolate con il burro fuso a fuoco bassissimo, foderateci il fondo della tortiera, e mettetela a riposare in frigo. (le gallettine io le ho frullate)
Preriscaldate il forno a 160°C.

Sciogliere la gelatina in acqua per 15 minuti. Strizzarla poco e metterla in un tegamino e farla sciogliere.
In una ciotola a parte mescolate la ricotta con la panna liquida, aggiungete lo zucchero, l'uovo e la farina e la gelatina

Tirate fuori dal frigo la tortiera, versateci la crema ottenuta, livellate il più possibile e infornate per un'ora e 15 minuti

Sfornate e lasciate raffreddare; il cheesecake risulterà piuttosto basso.

Ritagliatelo in quadrati e sovrapponetene due alla volta.

Ricoprite il quadrato superiore con ciò che preferite, meglio comunque qualcosa di acidulo per contrastare il sapore dolce della crema.





(avrei dovuto metterli nei pirottini, ma tanto non è che durano)

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it