

TORTA – **CHEESECAKE LEGGERA CON Desdemona**



Per questa ricetta da cuocere al forno si usano ricotta magra e yogurt, ma con Desdemona il risultato è ricco e goloso.

INGREDIENTI

- g 80 Burro
- g 180 Biscotti Digestive
- 3 Uova intere
- g 200 Yogurt magro
- g 100 Zucchero
- g 300 Ricotta vaccina
- g 70 Desdemona, Arancia speziata con Noci e Uvetta
- q.b. Facolt. Essenza arancio

PROCEDIMENTO

Sciogliere il burro sul fuoco o al microonde.

Frullare nel mixer i biscotti, unire il burro fuso e l'essenza, se gradita. Stendere in un disco sul fondo di una teglia alta imburrata e infarinata. Lasciare in frigo per 20 min. Intanto separare i tuorli e, con le fruste, montarli con lo zucchero.

A parte montare yogurt e ricotta e unire al composto di zucchero.

A parte, montare gli albumi a neve e unirli al composto finale. Versare nella teglia sul disco di pasta livellando bene.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° in forno per 40-50 minuti.

Freddata, coprire la superficie con Desdemona, Arancia speziata con Noci e Uvetta. Conservare in frigorifero.



1h 15 min per una teglia da 24 ø