



TORTA – **SERNIK CON Desdemona**

Pamirilla (Patrizia Miroballo) la maestra pasticciera dei blog "Mille delizie" e "Io porto il dolce" ci offre la sua interpretazione di **Desdemona** in questo cheesecake di origine polacca perfetto per il dessert o per l'ora del tè.

INGREDIENTI X 8

- g 70+100 Burro
- g 150 Biscotti Digestive
- g150+4 C Zucchero
- 1 pizzico Cannella in polvere
- 4 Uova intere
- g 370 Byaly sec (o ricotta stagionata poco acida)
- 2 C Farina
- q.b. Uvetta
- q.b. Vaniglia (o vanillina)
- q.b. Scorza limone grattugiata
- g 100 **Desdemona. Arancia speziata con Noci e Uvetta**

PROCEDIMENTO

Sciogliere g 70 di burro sul fuoco o al microonde.

Frullare nel mixer biscotti, burro fuso, 4 cucchiari di zucchero, cannella. Stendere in un disco sul fondo di una teglia alta imburrata e infarinata.

A parte montare sempre con il mixer i tuorli con il restante zucchero. Aggiungere il resto del burro ammorbidito, la farina, il formaggio schiacciato, vaniglia, scorza di limone realizzando una crema omogenea. Aggiungere una manciata di uvetta.

Versare nella teglia sul disco di pasta. Passare al forno a 180° per 1 h 15 min. Lasciare in frigo alcune ore prima di sfornare e servire con **Desdemona. Arancia speziata con Noci e Uvetta.**



1h 45 min per una teglia da 24 ø