



CHEF IN
CAMICIA



Cheesecake all'arancia e amaretti

> INGREDIENTI

Ingredienti per 1 tortiera da 22 cm

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di riposo: 30 minuti

Tempo di cottura: 60 minuti

Difficoltà: Facile

Per la base

- Amaretti, 70 g;
- Biscotti secchi, 80 g;
- Burro, 70 g.

Per la crema

- Arance, 3;
- Uova, 4;
- Ricotta, 500 g;
- Zucchero, 150 g;
- Farina 00, 30 g;
- Amaretti, 30 g.

> PREPARAZIONE

- Tritare i biscotti al mixer fino ad ottenere un composto sabbioso;
- Incorporare al burro fuso;
- Foderare la tortiera con carta forno, sulla base e sulle pareti;
- Disporre il composto di biscotti sulla base della teglia e premere bene per creare una base uniforme;
- Lasciare riposare la base in frigorifero per 30 minuti;
- Nel frattempo setacciare la ricotta all'interno della bowl più grande del **Set Bowl Brabantia**;
- Ricavare la scorza d'arancia con **Grattugia Scagliette Brabantia**;
- Ricavare il succo dall'arancia con **Spremiagrumi Brabantia**;
- Montare le uova con lo zucchero con **Frusta Grande Brabantia** fino ad ottenere un composto spumoso;
- Incorporare il composto di uova alla ricotta, con movimenti dal basso verso l'alto, utilizzando **Leccapiatti in Silicone Brabantia**;
- Aggiungere succo e scorza di arancia e la farina setacciata, 30 g di amaretti sbriciolati, quindi lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo;
- Riversare il composto di ricotta sulla base precedentemente raffreddata, quindi infornare per circa 60 minuti a 160°.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM