

HUROM
ITALIA

Cheesecake al bicchiere

Ricetta della scuola di cucina Il Giardino dei Sapori - MI

Ingredienti

8 biscotti secchi
250 g formaggio spalmabile
250 g ricotta o mascarpone
50 g zucchero
1 festa di limone
150 ml estratto di melagrana
2 cucchiaini amido di riso



Istruzioni

Mettere gli arilli di melagrana nell'estrattore Hurom. Frantumare i biscotti. Unire ricotta o mascarpone alla Philadelphia con lo zucchero e il limone. Mischiare estratto e amido, mettere sul fuoco e girando sempre far addensante a fuoco medio. Comporre il bicchiere partendo dalla crema, continuare con la crema di melagrana e terminare con i biscotti.