

## CHEESE CAKE

### **Ingredienti:**

#### Pasta frolla: 1° parte

- 150 g burro
- 30 g farina di mandorle
- 95 g zucchero a velo
- 60 g uova
- 1 g sale
- 250 g farina 00

#### Pasta frolla: 2° parte

- 300 g pasta frolla
- 150 g burro

#### Cheese cake: 1° parte

- 625 g formaggio fresco di capra
- 185 g zucchero
- 30 g farina 00
- 150 g uova
- 20 g tuorli
- 45 g panna

#### Crema leggera cheese cake:

- 6,5 g gelatina in foglie
- 27 g acqua
- 86 g zucchero
- 48 g tuorli
- 252 g formaggio fresco di capra
- 16 g zucchero a velo
- 319 g panna montata

#### Sorbetto alle fragole:

- 270 g zucchero
- 1 kg fragole
- 30 g succo di limone
- 105 g acqua

### **Preparazione:**

#### Pasta frolla:

- cucinare a 170°C per 15-18 minuti

#### Pasta frolla: 2° parte

- cucinare a 170°C per 18 minuti

#### Cheese cake: 1° parte

- cucinare a 90°C per un ora