



# CHEESECAKE AL LIME

## Crumble di frolla:

<b>KOMPLET Frolla Mix</b>	1.000 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Burro morbido	400 g
Zucchero	100 g

**Modalità d'impiego:** Impastare FROLLA MIX, 400 gr di burro e uova, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm.

**Cottura:** Statico 200°C, Rotor 185°C fino ad ottenere un base dorata e croccante. Quando cotta, mescolare in planetaria aggiungendo il burro morbido e lo zucchero, fino ad ottenere un impasto granulare.

## Farcitura al lime:

<b>Fond Neutro</b>	150 g
Acqua 30°C	75 g
Succo di lime	75 g
Formaggio spalmabile	400 g
Panna fresca	200 g
Zucchero a velo	75 g
Scorza grattugiata	3 lime

## Modalità d'impiego:

Mescolare il formaggio spalmabile con la panna e lo zucchero a velo, fino ad ottenere un composto liscio.

A parte, mescolare **FOND NEUTRO**, acqua, succo di lime e scorza.

Unire i due composti, mescolando brevemente.

**Composizione:** In anello di acciaio depositare il crumble di frolla all'altezza di 1 cm comprimendo leggermente con le mani.

Versare la farcitura al lime all'altezza di 2,5 cm, stabilizzare in freezer.

Quando pronta, decorare a piacere.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!