



# CHEESECAKE DI NATALE

## Base:

<b>KOMPLET Jogosoft</b>	1000 g
Burro fuso	400 g
<b>KOMPLET Persipan +</b>	300 g
Acqua	300 g
Uova intere	150 g

## Modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti assieme per 3 min. ca. quindi colare in stampo all'altezza di 2 cm.

## Ripieno:

<b>KOMPLET Gourmet Cheesecake</b>	1.000 g
Ricotta	1.400 g
Acqua	1.100 g
Uova intere	350 g
Olio di semi	200 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo, versare sopra la base creando uno strato di 3 cm. Lisciare la superficie.

**Cottura:** Statico 180°C per 45/50 min. ca. Rotor 160°C.

Quando fredda guarnire con **Delifruit Arancia**.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**

