



# TIRAMISU' CHEESECAKE

<b>KOMPLET Gourmet Cheesecake</b>	1.000 g
Ricotta	1.000 g
Olio di semi	100 g
Uova	250 g
Acqua	1100 g
Mascarpone	400 g
<b>Compound Mocca</b>	70 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità per 5 minuti **KOMPLET Gourmet Cheesecake**, ricotta, olio, uova e acqua. Aggiungere il mascarpone mescolando brevemente. Ad un terzo del totale dell'impasto aggiungere il **Compound Mocca**. Versare la farcitura in stampi precedentemente foderati di frolla alternando i due impasti. Lisciare la superficie.

**Cottura:** Statico 180°C per 30 minuti circa. Rotor 160°C.

Quando fredda gelatinare e decorare con cacao.



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

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!