



TORTA RICOTTA E PANNA

GOURMET CHEESECAKE	500 g
Ricotta	700 g
Uova	225 g
Acqua	450 g
Burro liquido	50 g
Panna montata	250 g

Modalità d'impiego:

mescolare GOURMET CHEESECAKE, ricotta, uova e acqua in planetaria con frusta alla media velocità per 3 minuti ca. fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere successivamente il burro liquido. Aggiungere la panna montata al composto. Versare il composto in anello di acciaio fino ai $\frac{3}{4}$ dello stesso con alla base un disco di frolla altezza 1 cm precotto per ca. 10-12 min. a 190°C.

Cottura: Statico 180°C per 40 minuti circa. Rotor 160°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!