

# Cheesecake al mandarino

22 Marzo 2021

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.



## Ingredienti

500 gr di ricotta vaccina  
150 gr di biscotti tipo digestive  
5 fogli di gelatina alimentare  
mandarini  
latte  
150 gr di zucchero  
60 gr di burro morbido  
vaniglia in polvere  
rum (facoltativo)

1. Frullate i biscotti con il burro morbido e 1 cucchiaino di rum (facoltativo).  
Distribuite il composto sul fondo di uno stampo a cerniera da 18 cm di

diametro; pressate e lasciate riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

2. Mettete in ammollo 3 fogli di gelatina
3. Amalgamate la ricotta con 100 gr di zucchero e pochi semi di vaniglia aiutandovi con una frusta. Intiepidite 3 cucchiaini di latte e scioglietevi i tre fogli di gelatina strizzati e uniteli alla ricotta. Mettete il composto in frigorifero per 30 minuti. Passato il tempo necessario versate il composto sopra la base di biscotti e rimettete in frigorifero per 2 ore. Mettete in ammollo 2 fogli di gelatina.
4. Spremete i mandarini, filtrate il succo e pesatene 300 gr. Portate ad ebollizione il succo insieme a 50 gr di zucchero e fate bollire per 1 minuto. Togliete dal fuoco, unite i 2 fogli di gelatina strizzata e fate sciogliere; lasciate raffreddare e poi versate la gelatina in modo da ricoprire tutta la superficie della cheesecake. Rimettere in frigo per almeno 4 ore.
5. Togliete dal frigo, rifilate con un coltellino il bordo della torta e aprite lo stampo a cerniera. Potete decorare con dei riccioli di buccia di mandarino.