



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002796 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Mar 2019 alle ore 10:01

da FIAMMETTA FRAMBOSI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Un'insolito pomodoro

Fresca cheesecake con gelatina di pomodori datterini gialli e pomodori datterini rossi profumata alla sambuca.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

350 g Philadelphia
150 g mascarpone
8 g colla di pesce
80 g zucchero
250 g panna liquida
n. 2 cucchiari di latte
300 g pomodori datterini gialli in conserva
300 g pomodori datterini rossi in conserva
150 g zucchero di canna
n. 8 cucchiari sambuca
50 g burro
100 g biscotti secchi

Prodotti utilizzati

Pomodori datterini rossi la Fiammante; pomodori datterini gialli la Fiammante

Strumenti di cottura

Fornello

Preparazione

Preparare la base di biscotti mescolando i biscotti tritati, il burro fuso e lo zucchero di canna. In planetaria mescolare Philadelphia, mascarpone, zucchero e panna, aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e due cucchiari di sambuca. Mettere il composto sulla base di biscotti nello stampo e porre in frigorifero a rassodare per almeno qualche ora. Per la gelatina frullare i pomodori, passare il composto in un colino per togliere i semi, scaldare leggermente e poi aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda. Aggiungere due cucchiari di sambuca, mettere negli stampi e porre a rassodare in frigorifero per almeno qualche ora.

La ricetta ha partecipato a:

Pomorosso d'autore - sani e mediteranei