

# Cheesecake con frutti di bosco



## Ingredienti

- 200 g biscotti secchi
- 1 cucchiaio confettura di frutti di bosco
- 1 cucchiaio **Olio Cuore**

## Per la farcia

- 400 g formaggio fresco spalmabile light
- 3 uova
- 130 g zucchero
- 1 bacca vaniglia
- 30 g frutti di bosco
- per decorare qb frutti di bosco

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 40"**
- **Persone: 8**
- **Calorie: 352.25 Kcal**
- **Grassi: 16.25 g**

---

## Preparazione

- Base: frullare i biscotti, poi mescolare le briciole con l'**Olio di Mais Cuore** e la confettura.



- Compattare la base biscottata sul fondo della tortiera di Ø 22 cm, pareggiandola bene. Porre lo stampo in frigo per 30 minuti.



- Farcia: sbattere le uova con la metà dello zucchero.



- Aromatizzare il formaggio con i semi estratti dalla bacca di vaniglia, quindi unire lo zucchero residuo e amalgamare.
- Incorporare anche la battuta di uova e rendere il composto omogeneo.
- Versare metà farcia nello stampo.



- Distribuire i frutti di bosco, poi versare l'altra quantità di farcia.
- Porre in forno preriscaldato a 180° per 45/50 minuti. Sfornare la cheesecake, lasciarla raffreddare e sfornarla delicatamente.
- Disporre al centro della cheesecake alcuni frutti di bosco, tagliarla a fette e servire.



---

**La ricetta è stata preparata con:**



**Olio di Mais**