



## CHEESECAKE IN VERSIONE TOSCANA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE  
PER IL CREMOSO AL VINSANTO:  
250 G MASCARPONE

200 G CREAM CHEESE

60 G ZUCCHERO A VELO

200 G PANNA MONTATA

200 G VINSANTO RIDOTTO

PER IL CRUMBLE DI CANTUCCI:  
50 G BURRO POMATA

40 G ZUCCHERO DI CANNA

300 G CANTUCCI TRITATI

PER IL SORBETTO ALLE MANDORLE:  
500 G ACQUA DI SORGENTE

200 G ZUCCHERO

SUCCO DI LIMONE

200 G LATTE DI MANDORLA

### PREPARAZIONE

In una padella larga fare perdere la parte alcolica al Vinsanto.

Intanto montare i formaggi nella planetaria insieme allo zucchero a velo, aggiungere il Vinsanto ridotto una volta raffreddato. Finire il cremoso con la panna semi-montata.

Mescolare il burro allo zucchero e ai cantucci tritati, disporre su una placca e infornare a 150° per 25 minuti.

Far raffreddare e sbriciolare il crumble. Portare a 90° l'acqua e lo zucchero, aggiungere il succo di limone e il latte di mandorla, poi mettere il tutto nella gelatiera.

Disporre nel piatto il cremoso, adagiarvi sopra il crumble e terminare con il sorbetto alle mandorle.