**Cheese cake freddo di ricotta con coulis di frutti di bosco freschi**

**RICETTA D’AUTORE**

**Di Gabriele Bertelli**

**EXECUTIVE CHEF**

**RISTORANTE VINCANTO**

Preparazione

Per il biscotto:

Frullare i biscotti preparati in precedenza, sciogliere nel frattempo il burro e unire poi il tutto fino a quando il biscotto si sarà bagnato ma non troppo, trasferire il tutto in una teglia da forno e compattare fino a raggiungere lo spessore di circa 1 cm.

Infornare a 200 gr fino a quando il biscotto avrá preso colore far poi raffreddare.

Per il condimento:

Unire una parte di Philadelphia, mezza parte di ricotta, il mascarpone lo zucchero e la panna liquida per dolci, amalgamare il tutto.

Aggiungere la colla di pesce precedentemente messa in ammollo nell' acqua e poi sciolta con un goccio di panna .

Unirla poi all' impasto e continuare ad amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stenderlo poi sopra al biscotto precedentemente raffreddato e far freddare in frigo per almeno 2 ore.

Condire a piacimento.

Ristorante Vincanto

Piazza Santa Maria Novella

Firenze