

## Semifreddo al limone e formaggio



**Tempo preparazione:**  
15 minuti

**Tempo di cottura:**  
0 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

175g di biscotti rotondi  
50g di burro  
scorza grattugiata e succo di 3 grossi limoni  
150g di zucchero semolato  
450ml di panna da cucina  
350g di formaggio molle (non magro)  
Frutta fresca di stagione per guarnire

### Istruzioni per la preparazione

1. Sbriciolare finemente i biscotti nel food processor, usando la lama. Sciogliere il burro in una pentola, aggiungendo i biscotti sbriciolati e mescolando bene.
2. Versare la miscela in una tortiera rotonda da 20cm e schiacciarla bene con un cucchiaio.



3. Usando il mixer e la frusta a velocità 2-3, lavorare insieme il formaggio e lo zucchero fino ad avere un composto uniforme. Con il paraspruzzi in posizione aggiungere gradualmente la scorza e il succo di limone e lavorare fino ad amalgamare il tutto. Ora versare la miscela in un recipiente separato.
4. Usando la frusta a velocità massima, montare la panna fino a formare picchi soffici. Incorporare la panna montata nella miscela di formaggio.
5. Versare lentamente la miscela nella tortiera, per coprire in modo uniforme la base con i biscotti. Livellare la superficie, coprire e refrigerare fino al giorno seguente.
6. Aprire il cerchio della tortiera, staccare la torta e metterla su un piatto. Decorare con frutta fresca di stagione.