



Gelatina al limone per cheesecake

Ingredienti

100 gr di succo di limone filtrato

100 gr di succo di arancia

70 gr di zucchero

15 gr di amido di mais

Stanca delle bustine comprate, ho fatto questa gelatina da mettere sulla mia cheesecake al limone, ricetta già qui nel ricettario. Una cosa molto semplice e devo dire molto buona, a momenti finiva nella mia pancia e non sulla cheesecake!

Bene passiamo all'esecuzione:

per una cheesecake da 22 di diametro prendete il succo di limone e il succo di arancia, mescolate con lo zucchero, sciogliete l'amido e mettete sul fuoco fino a che si addensa (occorreranno pochi minuti), togliete dal fuoco e, sempre mescolando, fatela raffreddare, mettetela sulla cheesecake ormai fredda poi rimettete in frigo ancora per mezz'ora.