
DOLCE CON FORMAGGIO E BISCOTTI

Ingredienti per 4 persone:

- 180g di wafer al cioccolato,
- 70g di burro,
- due tuorli,
- 250 g di fragole,
- 50g di mascarpone,
- 150 g di formaggio bianco,
- 80g di zucchero,
- 2 cucchiaini di rum.

Sbriciolate i wafer, raccoglieteli in una terrina e unitevi il burro fuso.

Schiacciate la preparazione sul fondo di una teglia. Infornate a 200° per 8 minuti, poi fate raffreddare. Mescolate il formaggio con mascarpone, zucchero, tuorli e rum; quando avrete un composto omogeneo incorporatevi due terzi delle fragole a pezzetti. Distribuite il composto dentro la teglia; guarnite con le rimanenti fragole. Riponete in frigo per venti minuti.