



# Cheesecake salata a forma di cuore

 TORTE  
SALATE

 FACILE

 30 MINUTI

 CIRCA 12  
PORZIONI

## Ingredienti

### PER L'IMPASTO:

- ◆ 200 g farina 00
- ◆ 1 cucchiaino colmo di sale
- ◆ 50 g burro morbido
- ◆ 1 bustina di [Lievito Pizzaiolo PANEANGELI](#)
- ◆ circa 150 ml latte
- ◆ [Ungiteglia](#) PANEANGELI

### PER IL RIPIENO:

- ◆ 300 g rape rosse precotte, tagliate a fettine
- ◆ 500 g robiola spalmabile
- ◆ 2 uova
- ◆ 1 cucchiaino colmo di sale
- ◆ pepe rosa in grani

---

## Preparazione

1. Setaccia la farina in una terrina larga. Aggiungi il sale, il burro, il Lievito Pizzaiolo PANEANGELI setacciato e mescola bene. Unisci il latte ed amalgama il tutto con una forchetta.
2. Lavora velocemente il tutto con le mani, fino ad ottenere un impasto liscio.

3. Con il matterello stendi l'impasto in una sfoglia sottile, e rivesti uno stampo a cuore del diametro di 26 cm unto con l'ungiteglia.
4. Mescolala robiola con le uova e il sale, aggiungi una manciata di peperosa a piacere.
5. Con degli stampini di varie misure, ritaglia dei cuori dalle fettine di rapa rossa, e appoggiali su un vassoio con carta assorbente.
6. Distribuisci le fettine restanti di rapa rossa (compresi i ritagli dei cuori) sul fondo dell'impasto e versaci sopra la crema di formaggio.
7. Cuoci la torta per 30-35 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 190°C).
8. Decora, infine, la torta raffreddata con i cuori di rapa rossa.
9. Conserva l'eventuale torta avanzata in frigorifero e consumala entro 24 ore

2019 ©PANEANGELI

cameo s.p.a. p.iva 00638480988