

CHEESECAKE ALLA MARMELLATA

- 250 mascarpone
- 250 ricotta
- 500 yogurt magro non zuccherato
- 3 uova
- 5 cucchiaini di zucchero
- 5 cucchiaini di fecola
- una bustina di lievito per dolci
- un vasetto di marmellata a piacere

Mettete tutti gli ingredienti, ad esclusione della marmellata, in una capace terrina e mescolateli vigorosamente fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Versatelo in una tortiera - 28\26 cm - e infornate in forno caldo a 180° per 35 minuti. Lasciate riposare la torta nel forno spento per altri 10 minuti.

Estraetela e lasciatela completamente raffreddare. Ricoprite la superficie con la marmellata e ponete il tutto in frigo fino al momento di servire.