



DOLCI

New York cheesecake

Ingredienti per 6 persone

- 150 g di biscotti Digestive Vivi verde
- 40 g di zucchero di canna Solidal
- 80 g di burro per la crema
- 600 g di formaggio fresco spalmabile
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di panna fresca
- 20 g di amido di mais D'Osa
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 1/2 limone
- 1 baccello di vaniglia per la finitura
- 200 g di panna acida
- 30 g di zucchero a velo
- 1 baccello di vaniglia
- frutti rossi



Trita finemente al mixer i biscotti con lo zucchero di canna, ottenendo un composto sabbioso. Trasferiscilo in una ciotola e aggiungi il burro fuso e a temperatura ambiente e amalgama con una spatola. Fodera il fondo di una tortiera a cerniera da 24 cm di diametro con la carta da forno, ponendola tra la base dello stampo e l'anello; imburra e infarina le pareti. Trasferisci il composto di biscotti e pressalo bene con il dorso del cucchiaino. Poni a rassodare la base in frigorifero per almeno 30 minuti.

Nel frattempo prepara la crema lavorando le uova, il tuorlo e lo zucchero con una frusta a mano o con le fruste elettriche. Unisci i semi estratti dal baccello di vaniglia e il formaggio fresco spalmabile. Mescola accuratamente fino a ottenere una crema omogenea e senza grumi, poi incorpora anche il succo del limone filtrato, l'amido e la panna. Versa la crema sulla base di biscotti e livellala con una spatola. Inforna a 180°C per 30 minuti, poi abbassa la temperatura a 160°C e cuoci per altri 30 minuti. Se la superficie sarà già scura dopo i primi 30 minuti, coprila con un foglio di alluminio. Fai raffreddare la torta a forno spento leggermente aperto.

Versa la panna acida in una ciotola, aggiungivi i semi di vaniglia e lo zucchero a velo setacciato. Mescola accuratamente con l'aiuto di una frusta, poi versa la copertura sul dolce, distribuendola uniformemente. Rimetti la torta in forno a 180°C per 5 minuti.

Togli la cheesecake dal forno e lasciala raffreddare completamente, quindi sformala delicatamente e decora con frutti rossi e, a piacere, foglie di menta.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

