

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baked Cheese Cake

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

340 g di biscotti Digestive
150 g di burro morbido
1 kg di ricotta
110 g di zucchero
4 uova grandi
3 cucchiaini da tavola di farina
3 cucchiaini da tavola di maizena
2 cucchiaini di essenza di vaniglia
1 cucchiaio da tavola di scorza di limone
grattugiata
3 cucchiaini da tavola di succo di limone
300 ml di panna acida
1 lattina di ciliegie snocciolate in sciroppo
panna montata

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180 gradi.

Nel frullatore frullate i biscotti con il burro morbido, mettete l'impasto in uno stampo da 26 cm e fatelo aderire alle pareti.

Passare la ricotta attraverso un setaccio, aggiungete lo zucchero e mescolate bene con un cucchiaio di legno, aggiungete le uova uno alla volta, mescolando ogni volta con la frusta elettrica, aggiungete le farine e mescolate.

Unite vaniglia, la scorza di limone ed il succo di limone. Incorporate la panna acida e le ciliegie, lasciandone da parte un terzo per la decorazione.

Ponete il composto sulla base di biscotti già pronta nello stampo e cuocete per 1 ora.

A cottura ultimata spegnete il forno , lasciate aperto lo sportello e fate raffreddare così la torta.

Quando la torta è fredda, decorate a piacere con panna montata e le ciliegie rimaste oppure servitela così com'è, spolverizzata di zucchero a velo. Meglio se si lascia in frigo almeno un'oretta prima di servirla.





