

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake alle pere

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI PER LA BASE

DIGESTIVE (BISCOTTI) 250 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

INGREDIENTI PRIMO STRATO

PERE 6

ACQUA 300 ml

ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola

LIMONE succo - 1

PER IL RIPIENO

UOVA 4

FORMAGGIO FRESCO 1,15 kg

ZUCCHERO 4 cucchiari da tavola

PANNA ACIDA 400 gr

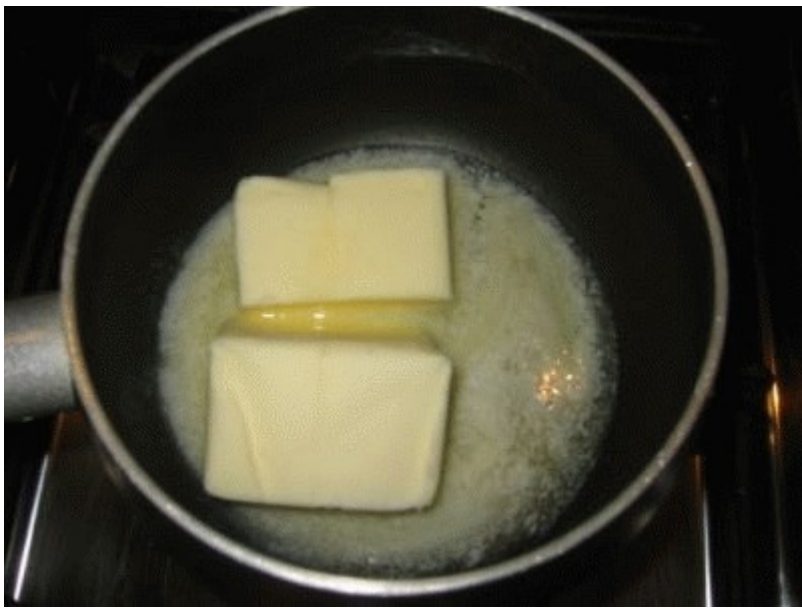
PREPARAZIONE



2 iniziamo con il tritare finemente i biscotti



3 facciamo fondere il burro



4 e poi aggiungiamo i biscotti tritati e i cucchiari di zucchero al burro fuso



5 amalgamiamo bene e mettiamo questa base nella tortiera (io ne ho usata una da 31 cm di diametro)



6 la mettiamo in frigo a solidificare oppure una ventina di minuti in forno a 160° a seccare (io ho fatto questo).

secondo strato della base: le pere

in una padella mettiamo l'acqua, lo zucchero e il succo di limone



7 non appena bolle aggiungiamo le pere sbucciate e tagliate a metà



8 diamo 5-6 minuti di cottura e le rigiriamo cuocendole altrettanto, dovranno restare al dente

poi le leviamo e le mettiamo ad asciugare su carta cucina e leviamo il torsolo (meglio farlo ora, è più semplice e viene meglio!)

intanto prepariamo il ripieno:

mescoliamo insieme la panna acida con il philadelphia



9 a parte uniamo le uova allo zucchero



10 e sbattiamo bene con delle fruste anche se il composto non occorre che monti, basta solo che si scioglia lo zucchero
andiamo poi ad aggiungere il composto di philadelphia e panna acida



11 e amalgamiamo bene sempre con l'aiuto delle fruste



- 12 andiamo ora a comporre la torta:
mettiamo le pere a raggiera con la parte tagliata verso il fondo della base di biscotti



- 13 versiamo sopra il composto preparato

Cheesecake alle pere

Image not found or type unknown



14 e inforniamo a 180° per un'ora

lasciamo freddare prima di sformare, ed ecco la torta finita:



15 ed una fetta



16 buono!!!!