

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake di ALEN76

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



1 cucchiaino colmo di maizena

10 g di burro.

PREPARAZIONE

1 La sera prima, preparare la panna acida mescolando in una ciotolina lo yogurt e la panna, e metterla in frigo.

Il giorno successivo, ridurre in polvere i biscotti al mixer, metterli in una ciotola e unire zucchero, cannella e burro fuso.



2 Preparare il cerchio (22 cm) appoggiandolo su una teglia a bordi bassi foderata con cartaforno, disporre la cartaforno anche all'interno del cerchio.



- 3 Versare l'impasto di biscotti e pressando bene con le mani disporlo uniformemente. Mettere il tutto in frigo 1 ora.

Accendere il forno a 150°C.

Nel frattempo frullare con le fruste uova, zucchero, succo di limone e phialadelphia.

Versare il composto sulla base fredda ed infornare per 15 minuti coperto con la stagnola, per 15 minuti scoperto.





- 4 Spegnere il forno e lasciare raffreddare dentro al forno per 30 minuti. Estrarre e lasciare ancora raffreddare un po'.

Mescolare la panna acida con lo zucchero e la vanillina, versarla sulla torta e distribuirla uniformemente.



- 5 Infornare a 150°C per 10 minuti. Spegnere il forno, fare raffreddare dentro per 30 minuti, poi tirare fuori e fare raffreddare completamente prima di metterla in frigo per un giorno intero.



6 Preparare la salsa mettendo in una padella antiaderente le fragole (tenerne da parte qualcuna per decorare) a pezzetti, lo zucchero, 2 cucchiari di succo. Fare restringere un po' e poi unire la maizena sciolta negli altri 2 cucchiari di succo.

Cuocere un altro po', quindi frullare col mixer ad immersione, rimettere in padella ed unire il burro.

Versarla in una ciotolina e tenerla da parte.

Poco prima di servire, trasferire la torta con tutto il cerchio sul piatto da portata, poi sfilare da sotto la carta forno, quindi togliere il cerchio e la carta del bordo.



7 Tagliare la torta a fette con il filo interdentale e servire con un po' di salsa a parte ed una

fragola.

