

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake al dulce de leche

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **cheesecake al dulce de leche** è un dolce perfetto e buono da replicare instancabilmente tutto l'anno. Sostituibile con il latte condensato se non avete il dulce de leche, è perfetto per la colazione o la merenda, servito con caffè o tè!

Provate anche queste deliziose varianti di

[cheesecake:](#)

[Cheesecake al cioccolato facile](#)

[Cheesecake al limone](#)

PER LA BASE

DIGESTIVE (BISCOTTI) 230 gr

BURRO fuso - 100 ml

PER IL RIPIENO

LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO (in mancanza di dulce de leche) - 300 ml

FORMAGGIO SPALMABILE tipo philadelphia - 1 kg

ZUCCHERO DI CANNA 220 gr

UOVA 4

VANIGLIA o 1 bustina di vanillina - 1 cucchiaino da tè

PER LA DECORAZIONE

PANNA da montare - 125 ml

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Per la base: tritate i biscotti ed amalgamateli al burro.



2 Prendete uno stampo da 23 cm possibilmente dotato di cerniera, foderate il fondo con della carta forno e distribuitevi il composto ai biscotti pressandolo. Riponete in frigorifero.



3 Preparate il ripieno: scaldare il latte condensato a bagnomaria mescolando di tanto in tanto fino a che diventi di un color caramello e si addensi, circa 60-70 minuti.



- 4 Controllate l'acqua del bagnomaria periodicamente e aggiungetene se fosse completamente evaporata. Mettete il latte condensato da parte, conservandone 2 cucchiari per la decorazione.

In una planetaria dotata di gancio a foglia, lavorate il formaggio con lo zucchero di canna a velocità medio-alta fino ad ottenere un composto omogeneo, circa 3 minuti.



- 5 Aggiungete le uova, una alla volta, lavorando dopo ogni aggiunta.



6 Incorporate la vaniglia ed il latte condensato cotto.



- 7 Versate questo composto sulla base fredda livellando la superficie aiutandovi con i bordi dello stampo.



- 8 Infornate a 180°C fino a doratura leggera e fino a quando la superficie risulti leggermente crepata, 45-55 minuti.



- 9 Lasciate raffreddare nello stampo per 2 ore. Coprite con la pellicola e riponete in frigorifero per almeno 6 ore prima di servire e decorare.

Per la decorazione: montare la panna a velocità medio alta in una planetaria con la ciotola ben fredda.

Mentre la planetaria monta la panna, unite lo zucchero poco per volta e ultimate il

montaggio della panna fino a che si formino delle punte ferme.

Decorate la superficie del cheesecake con la panna montata spalmadola o a piacere decorando con una sac à poche dotata di bocchetta dentata.



10 Ultimate la decorazione con il dulce de leche messo da parte.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Che origini ha il cheesecake?

Il o la cheesecake è un dolce al formaggio che nasce in America, precisamente a New York, anche se diversi scritti storici la collocano in Grecia ai tempi delle prime Olimpiadi.

Con che tipo di formaggio conviene farla?

In genere si usa sempre il tipo spalmabile, ma spesso si può anche usare un misto di formaggi e sperimentare nuovi sapori.

Con cosa potrei personalizzare questo cheesecake?

Potresti anche fare una spolverata di frutta secca come nocciole o noci tritate.

Adoro questo tipo di dolci al formaggio. Mi daresti altre varianti di cheesecake?

Prova la [cheesecake con base brownie](#) oppure la versione base della [cheesecake newyork](#)