

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake al limone

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA BASE

250 g di biscotti (tipo Digestive) + 125 g di burro.

PER LA FARCITURA

500 g di formaggio fresco (tipo Philadelphia)

90 g di zucchero

3 cucchiaini di scorza di limone

succo di 1 limone

2 uova leggermente sbattute.

PER LA DECORAZIONE

marmellata di lamponi q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Innanzitutto è necessario tritare i biscotti passandoli al mixer e far fondere a bagno maria la quantità di burro indicata per preparare la crosta del dolce.

Quando il burro si è completamente fuso, unirlo ai biscotti tritati finemente e mescolare in modo da creare un composto omogeneo.

Nel frattempo ungere una teglia per torte di 20 cm di diametro (meglio se dotato di cerniera), successivamente ricoprirla con della carta forno (il burro serve a far aderire completamente la carta forno alle pareti dello stampo).

Versare, ora, un po' del composto per la crosta nello stampo e schiacciarlo sul fondo e sulle pareti.



3 Mettere lo stampo in frigorifero per 30 minuti circa per far sì che la crosta diventi più dura, nel frattempo accendere il forno a 160°C e, mentre si scalda, preparare la farcia secondo queste indicazioni.

Versare il formaggio fresco in una grossa ciotola, versarci lo zucchero, la scorza di limone e il succo di limone e mescolare in modo tale che si ottenga un composto omogeneo.



4 Quindi, aggiungere le uova, una alla volta e leggermente sbattute.





5 Amalgamare bene il tutto, il risultato è una crema morbida e omogenea.



6 Trascorsi 30-40 minuti (tempo necessario affinché la crosta della torta si sia indurita), togliere lo stampo dal frigo e riempire con la farcia.



7 Mettere ora la torta in forno preriscaldato a 160°C per circa 50 minuti.

Controllarla di tanto in tanto.



- 8 Mettere la torta in frigorifero a raffreddare, in modo tale che si solidifichi ulteriormente, senza estrarla dallo stampo.

Dopo circa 6 ore tirar fuori la torta dal frigorifero e guarnirla con uno strato di marmellata al lampone



- 9 Ed ecco il cheesecake pronto.

