

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake alla zucca

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di zucca (peso a crudo
ma senza buccia!)

250 g di biscotti secchi sbriciolati

100 g di burro fuso

600 g di philadelphia

400 g di panna da cucina

300 g di zucchero

3 uova

3 tuorli

cannella q.b. e/o altri aromi a piacere
(zenzero
noce moscata...)

circa 100 g di cioccolato fondente per la
decorazione.

PREPARAZIONE

1 Innanzitutto cuocere la zucca ridotta in pezzi in forno a 180°C per 45 minuti.



2 Nel frattempo preparare uno stampo di 26 cm di diametro a cerniera foderandolo con la carta forno.





3 Poi sbriciolare i biscotti secchi ed aggiungervi il burro fuso.



- 4 Amalgamare bene i biscotti al burro, trasferire il composto nello stampo e livellare con il cucchiaio.



- 5 Mettere in frigorifero il fondo di biscotti e burro per circa 30 minuti. Nel frattempo ridurre a crema la zucca cotta e metterla in una ciotola insieme al philadelphia, la panna e lo zucchero; amalgamare bene il tutto.



- 6 Unire al composto con la zucca le uova ed i tuorli, uno ad uno.



7 Aromatizzare, infine, con la cannella.



8 Versare il composto nella tortiera.



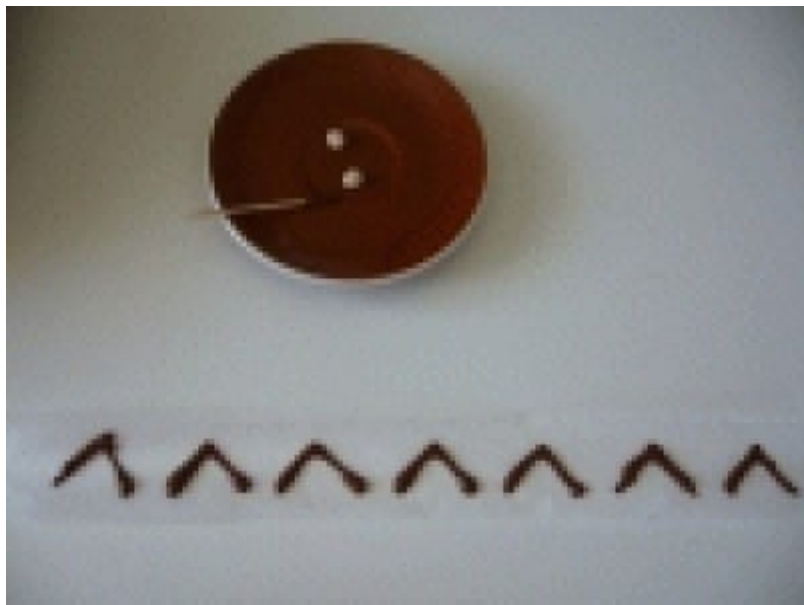
9 Infornare a 180°C per circa 1 ora in forno statico.

Una volta pronta, spegnere il forno e lasciare la cheesecake nel forno finché il forno non si raffredda! Questo passaggio viene considerato fondamentale per evitare che la cheesecake si afflosci.

Una volta raffreddata la cheesecake, va messa in frigorifero per almeno 3 ore.

Decorare creando una ragnatela con il cioccolato fuso e realizzare con lo stesso un ragnetto che andrà collocato nel centro della ragnatela.





10 Decorate, infine, il ragnetto con delle codette colorate.

