

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cheesecake alle banane aromatizzate al rum

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un **cheesecake alle banane aromatizzate al rum** è un modo perfetto per terminare una cena importante, proprio perchè questa torta al formaggio stessa è un dolce davvero notevole! Profumatissimo e delizioso, unisce alla semplicità della lavorazione la completezza di ingredienti ben collaudati. Un successo garantito, anche per chi muove i primi passi in cucina! La sua realizzazione non è per nulla complicata e con pochi gesti riuscirete a portare in tavola un dessert squisito che in realtà si abbina bene anche ad un té pomeridiano. Se amate poi i dolci alla banana vi proponiamo di

realizzare anche il [banana bread al cocco](#),  
buonissimo!

## INGREDIENTI PER LA BASE

BISCOTTI SECCHI 110 gr

NOCI tostate e tritate - 30 gr

BURRO fuso - 45 ml

## INGREDIENTI PER LA FARCIA

BANANE mature - 2

RUM 60 ml

FORMAGGIO SPALMABILE ( tipo  
phyladelphia ) ammorbidito - 500 gr

PANNA ACIDA 60 ml

ZUCCHERO 125 gr

MIELE 25 gr

UOVA 2

VANIGLIA o 1 bustina di vanillina - 1  
cucchiaino da tè

CANNELLA in polvere - ½ cucchiaini da tè

CHIODI DI GAROFANO in polvere - 1  
pizzico

NOCI tostate e tritate - 30 gr

## INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

PANNA da montare - 125 ml

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

BANANE essiccate - 12 fette

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare il cheesecake alle banane aromatizzate al rum, partite partendo direttamente dalla base: tritate i biscotti e le noci ed amalgamateli al burro.



- 2 Prendete uno stampo da 23 cm di diametro e imburратelo, quindi distribuite sul fondo il composto di biscotti pressandolo leggermente; riponete in frigorifero.



- 3 Preparate la farcia: mettete le banane con tutta la buccia in una teglia, quindi infornatele sotto il grill per 5 minuti per lato o fino a che la buccia diventi nera.



- 4 Sfornate le banane e riducete la temperatura del forno a 180°C.

Lasciate freddare le banane, sbucciatele e mettetele in una ciotola con il rum schiacciandole con una forchetta; mettetete da parte.



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



**6** Incorporate la panna acida ed il miele.



**7** Aggiungete le uova, una alla volta, lavorando dopo ogni aggiunta.



**8** Incorporate la vaniglia, la cannella e i chiodi di garofano.



**9** Versate metà della pastella sulla base fredda, livellandone la superficie.

Distribuite il composto di banane sopra lo strato di pastella e cospargete con le noci tritate.





- 10** Versate la pastella rimanente sopra gli strati di banana e noci tritate livellandone la superficie.



- 11** Infornate a 180°C per 45-55 minuti.

Sfornate il cheesecake e fatelo freddare per 2 ore, quindi copritelo con pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero per 6 ore prima di decorare e servire.

Decorate il cheesecake alle banane aromatizzata al rum con la panna fatta montare con lo zucchero e le fette di banana essiccate.



## CONSIGLIO

**Potrei preparare questo dolce il giorno prima?**

Sì puoi prepararla e lasciarla in frigorifero.

**Come si seccano le banane?**

In realtà nei supermercate le trovi già fatte, ma puoi farle a fette e metterle in forno a 100 gradi per almeno un paio di ore.