

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake alle pere

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA BASE

250 g biscotti tipo digestive
150 g di burro fuso
2 cucchiari di zucchero.

PER IL SECONDO STRATO DI BASE

6 pere
3 dl acqua
3 cucchiari di zucchero
succo di limone.

PER IL RIPIENO

4 uova
1150 g formaggio tipo philadelphia
4 cucchiari di zucchero
400 g di panna acida.

PREPARAZIONE

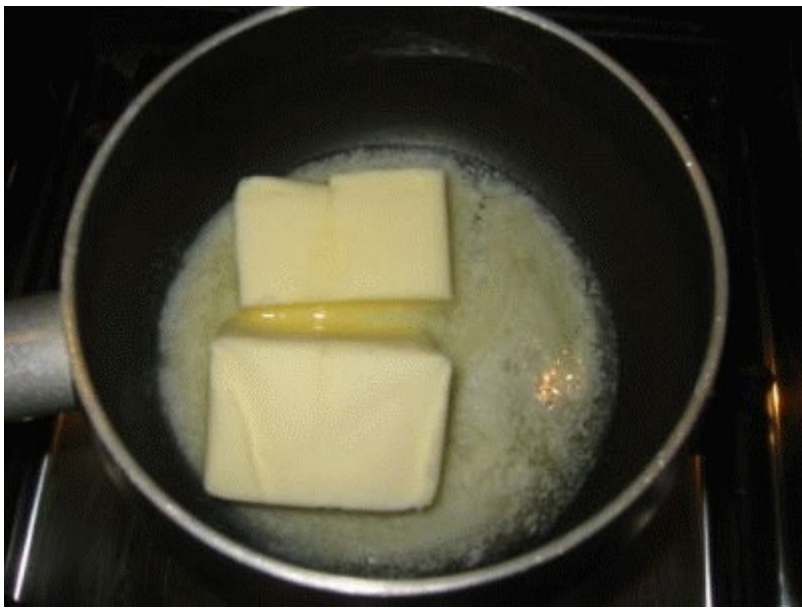
1 Ecco gli ingredienti:



2 Tritare finemente i biscotti.



3 Far fondere il burro.



4 Aggiungere i biscotti tritati e i cucchiari di zucchero al burro fuso.



5 Amalgamare bene e mettere questa base nella tortiera (da 31 cm di diametro).



- 6 Riporre in frigorifero a solidificare oppure una ventina di minuti in forno a 160°C a seccare.

Secondo strato di base:

mettere in una padella l'acqua, lo zucchero e il succo di limone.



- 7 Non appena bolle, aggiungere le pere sbucciate e tagliate a metà.



8 Cuocere per 5-6 minuti e rigirarle cuocendole altrettanto, dovranno restare al dente.

Levarle e metterle ad asciugare su carta assorbente, quindi levare il torsolo.



9 Preparare il ripieno:

mescolare insieme la panna acida con il philadelphia.



10 A parte, unire le uova allo zucchero.



11 Sbattere bene con delle fruste anche se il composto non occorre che monti, basta solo che si sciolga lo zucchero, aggiungere, quindi, il composto di philadelphia e panna acida.



12 Amalgamare bene sempre con l'aiuto delle fruste.



13 Comporre la torta:
mettere le pere a raggiera con la parte tagliata verso il fondo della base di biscotti.



14 Versarci sopra il composto preparato.





15 Infrnare a 180°C per un'ora.

Lasciare freddare prima di sfornare, ed ecco la torta finita:



