

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake con base di brownie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il cheesecake con base di Brownie è una ricetta che soddisfa i requisiti dei palati più snob e stupisce chi, della torta al formaggio, conosce le versioni più classiche con Digestive e frutta. Questa è una di quelle ricette che stupirà voi e i vostri ospiti!

PER LA BASE

BURRO 230 gr
ZUCCHERO 200 gr
UOVA 4
CIOCCOLATO FONDENTE fuso e fatto
freddare - 500 gr
FARINA 00 125 gr
LIQUORE AL CAFFÈ 25 ml
VANILLINA 1 bustina
SALE ½ cucchiaini da tè

PER LA FARCIA

FORMAGGIO SPALMABILE 290 gr
ZUCCHERO 85 gr
UOVA 2
FARINA 00 10 gr
PANNA 30 gr
VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 Per la base: nella planetaria dotata di gancio a foglia, lavorate il burro e lo zucchero a velocità medio-alta fino a che risulti leggero e spumoso, circa 3 minuti. Aggiungete le uova, una alla volta, lavorando dopo ogni aggiunta.





- 2 Con la planetaria azionata, incorporate il cioccolato fuso a filo. Incorporate il liquore, la vaniglia ed il sale.





3 Incorporate velocemente la farina sempre lavorando con la planetaria.



- 4 Distribuite il composto in uno stampo da 23 cm dotato di cerniera (oppure due stampi da 18 cm), foderato di carta forno, successivamente imburrato ed infarinato e riponete in frigorifero per 3 minuti circa.





- 5 Per il ripieno: in una planetaria dotata di gancio a foglia o con le fruste elettriche lavorate il formaggio e lo zucchero a velocità medio-alta fino ad ottenere un composto omogeneo, circa 3 minuti.



- 6 Aggiungete le uova, una alla volta, lavorando bene il composto dopo ogni aggiunta. Incorporate la farina, la panna acida e la vaniglia.





7 Versate la pastella sullo strato di brownie, livellandone la superficie.



8 Infornate a 180°C per 40-50 minuti o fino a quando la superficie risulterà leggermente dorata e crepata.



- 9 Fate freddare per 2 ore, quindi coprite con la pellicola trasparente e riponete in frigorifero per 6 ore prima di servire.

Decorate a piacere con panna montata, panna montata al cioccolato o cioccolato spezzettato.



