

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cheesecake di Brooklyn

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 55 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il cheesecake di Brooklyn è una torta al formaggio Philadelphia dall'aspetto romantico e dal sapore delicato, profumata alla vaniglia e corposa. Adatta per una colazione di gran classe o perfetta con un tè pomeridiano, è una delizia che potrete preparare tutto l'anno.

### INGREDIENTI

PHILADELPHIA 500 gr  
RICOTTA asciutta - 500 gr  
PANNA ACIDA 375 ml  
ZUCCHERO 300 gr  
UOVA 4  
MAIZENA 25 gr  
FARINA 00 25 gr  
BURRO fuso - 50 ml  
SUCCO DI LIMONE appena spremuto - 1  
cucchiaino da tavola  
VANIGLIA o 2 bustine di vanillina - 1,5  
cucchiaini da tè

### PREPARAZIONE

**1** In una planetaria con il gancio a foglia, lavorate il Philadelphia, la ricotta, la panna acida e

lo zucchero a velocità medio-alta fino ad ottenere un composto omogeneo, per circa 3 minuti.





**2** Aggiungete le uova, una per volta, lavorando dopo ogni aggiunta.



**3** Incorporate la maizena, la farina, il burro, il succo di limone e la vaniglia.



4 Prendete uno stampo, possibilmente a cerniera di 25 cm di diametro, foderatelo con della

carta forno e versatevi il composto livellandone la superficie.



**5** Infornate a 180°C fino a quando la superficie sia ben dorata, dai 55 ai 65 minuti.

Lasciate freddare nello stampo e successivamente sulla griglia per 2 ore.

Coprite il cheesecake con la pellicola e riponete in frigorifero per almeno 6 ore prima di servire.

Spolverizzate, a piacere, con dello zucchero a velo.

