

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cheesecake Di Reginette

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **60 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO

---



500 gr di fragole

10 gr di burro

4 cucchiaini di succo d'arancia

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino colmo di maizena

## PREPARAZIONE

- 1 La sera prima preparate la Suor Cream mescolando in una terrina lo yogurt con la panna e lasciatela riposare in frigo.

Tritate finemente i biscotti nel mixer emetteteli in una ciotola aggiungendo zucchero, cannella e burro fuso.



- 2 Preparate il cerchio da 22 cm appoggiandolo su una teglia a bordi bassi foderata con cartaforno e disponete la cartaforno anche all'interno del cerchio.



**3** Versate l'impasto di biscotti e pressando bene con le mani disponetelo uniformemente.

Mettete il tutto in frigo per 1 ora.

Accendete il forno a 150°.

Nel frattempo mescolate con le fruste uova, zucchero, succo di limone e Philadelphia per circa due minuti.

Versate il composto sulla base fredda ed infornate per 30 minuti coprendo con la stagnola per i primi 15.



4 Spegnete il forno e lasciate raffreddare all'interno per 30 minuti.

Dopo averla tolta dal forno lasciatela raffreddare ancora.

Mescolate la sour cream con lo zucchero e la vanillina e versatela sulla torta e distribuendola in modo uniforme.



**5** Infornate a 150° per 10 minuti.

Spegnete il forno e fate raffreddare anche in questo caso 30 minuti all'interno e poi fuori dal forno prima di metterla in frigo per un giorno intero.



**6** Preparate infine la salsa cuocendo in un padellino antiaderente le fragole tagliate a cubetti, lo zucchero e due cucchiai di succo d'arancia.

Dopo poco aggiungete la maizena sciolta nei restanti 2 cucchiai di succo.

Fate restringere leggermente la salsa e frullate con il mixer ad immersione.

Aggiungete il burro mescolando.

Versate la salsa in una terrina e tenetela da parte.

Poco prima di servire trasferite la torta su un piatto, sfilate la carta forno da sotto delicatamente e la tortiera a cerniera avendo cura di non rompere la torta.



7 Tagliate la torta a fette e servite accompagnandola con la salsa ed una fragola.

