

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cheesecake al pan di zenzero con frutti di bosco

DOSI PER: 4 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 1 ORA RIPOSO IN FRIGO IMPASTO



Il cheesecake al pan di zenzero con frutti di bosco è proprio la ciliegina sulla torta di un pranzo delle feste come Dio comanda. Questo tipo di cheesecake è perfetto soprattutto se si trova a conclusione di un pasto dai sapori elaborati poichè è leggero, fresco e la presenza di ingredienti più aspri aiuta a "ripulire" la bocca da altri sapori più tendenti al grasso, come per esempio in piatti più elaborati a base di carne.

Un dolce semplice, da comporre molto velocemente nei bicchieri, con un tocco in più: l'omino di pan di zenzero, classico del Natale, che i vostri figli

ameranno decorare insieme a voi con una ghiaccia a base di zucchero a velo e acqua.

Per completare il vostro menù delle feste vi proponiamo anche

[Tortellini di faraona](#)

[Maiale arrosto con verza e patate](#)

[Pasticciotto rustico in crosta](#)

Provate queste proposte!

## INGREDIENTI PER I BISCOTTI

FARINA 00 280 gr

BURRO 60 gr

ZUCCHERO 50 gr

ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

UOVO 1

BICARBONATO 1 gr

CANNELLA IN POLVERE ½ cucchiaino da tè

NOCE MOSCATA 1 pizzico

CHIODI DI GAROFANO MACINATI 1

pizzico

MIELE 70 gr

SALE 1 pizzico

## INGREDIENTI PER LA GLASSA DEI BISCOTTI

ZUCCHERO A VELO 90 gr

ACQUA 15 gr

SUCCO DI LIMONE raso - 1 cucchiaino da tè

## INGREDIENTI PER LA CREMA AL FORMAGGIO

FORMAGGIO SPALMABILE 400 gr

RICOTTA 200 gr

ZUCCHERO A VELO 40 gr

## INGREDIENTI PER LA SALSA AI MIRTILLI

MIRTILLI 20g per decorare - 120 gr

ACQUA 60 gr

ZUCCHERO 70 gr

LAMPONI per decorare - 40 gr

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare il cheesecake al pan di zenzero con frutti di bosco dovrete iniziare preparando la base del cheesecake.

In una scodella capiente riunite: la farina, il sale, il bicarbonato e le spezie e mescolate il tutto con una frusta o anche con un cucchiaio affinché gli ingredienti possano amalgamarsi, quindi mettete momentaneamente da parte.

**2** Nel recipiente della planetaria, dotata di gancio a foglia, lavorate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una sorta di crema. Incorporate al burro il miele e l'uovo e proseguite la lavorazione, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungete al composto, la farina con le spezie e lavorate bene ancora per qualche minuto, fino a quando la farina si sarà bene incorporata all'impasto, formando un composto unico e omogeneo.

Riponete il composto in frigorifero per almeno 1 ora, avvolto nella pellicola trasparente.

**3** Nel frattempo preparate il resto degli ingredienti.

Per la crema al formaggio: mescolate il formaggio spalmabile con la ricotta e lo zucchero a velo, lavorate fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, tenete da parte a temperatura ambiente in modo che sia facilmente lavorabile.

**4** Per la salsa ai mirtilli: versate l'acqua in un pentolino e portate a bollore. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, unite lo zucchero e mescolate fino a quando si sarà completamente sciolto, quindi abbassate la fiamma e lasciate bollire il tutto fino al dimezzamento del liquido, mescolando di tanto in tanto; rimuovete dal fuoco.

Frullate grossolanamente i mirtilli quindi aggiungeteli allo sciroppo e mescolate.

Fate raffreddare bene e riponete la salsa in frigorifero fino al momento di utilizzarla.

**5** Trascorso il tempo di riposo dell'impasto, preparate i biscotti: rimuovete la pellicola dall'impasto e stendetelo tra due fogli di carta forno dello spessore di circa mezzo centimetro.

Coppate degli omini con l'apposito stampo e trasferiteli su di una teglia, potete utilizzare la carta forno dove gli avete preparati per foderare la teglia.

Cuocete i biscotti in forno statico a 180°C per circa 10-12 minuti o fino a che i bordi iniziano ad imbrunirsi.

**6** Trascorso il tempo necessario per la cottura dei biscotti, sfornateli e lasciateli raffreddare.

Nel frattempo preparate la ghiaccia reale che vi servirà per decorare i biscotti: mescolate lo zucchero a velo con l'acqua ed il succo di limone fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Trasferite il tutto in una sacche a poche e tagliate l'estremità in modo da ottenere un foro di uscita più piccolo possibile. Decorate quindi 4 biscotti, ormai freddi, come più vi piace e lasciate seccare la ghiaccia per pochi minuti.

**7** Mettete i restanti biscotti in un sacchettino di plastica chiudetelo e tritateli con l'aiuto di un mattarello.

**8** Disponete i biscotti tritati sul fondo dei bicchieri, pressateli con un pestello, aggiungete la crema al formaggio fino a poco più di 2/3 del bicchiere, aggiungete la salsa ai mirtilli. Decorate, infine, con qualche lampone e mirtillo e una fogliolina di menta a piacere. Accompagnate ogni bicchiere di cheesecake al pan di zenzero con frutti di bosco, con un biscotto decorato.