

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake cotta al caffè

di: *Stephanie Cabibbo*

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



La cheesecake cotta al caffè è una fresca variante della classica New York Cheesecake, il dolce americano conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

Questa torta è composta da tre golosissimi strati: base di biscotti, crema di formaggio piacevolmente aromatizzata al caffè e infine un soffice strato di panna acida in superficie: da leccarsi i baffi! Prepararla è semplicissimo e il successo è assicurato!

PER LA BASE:

BISCOTTI SECCHI 150 gr

BURRO 90 gr

PER LA CREMA AL FORMAGGIO:

FORMAGGIO SPALMABILE 300 gr

PANNA ACIDA 200 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 150 gr

FARINA 30 gr

CAFFÈ 120 ml

PER LA FINITURA:

PANNA ACIDA 150 gr

ZUCCHERO A VELO 10 gr

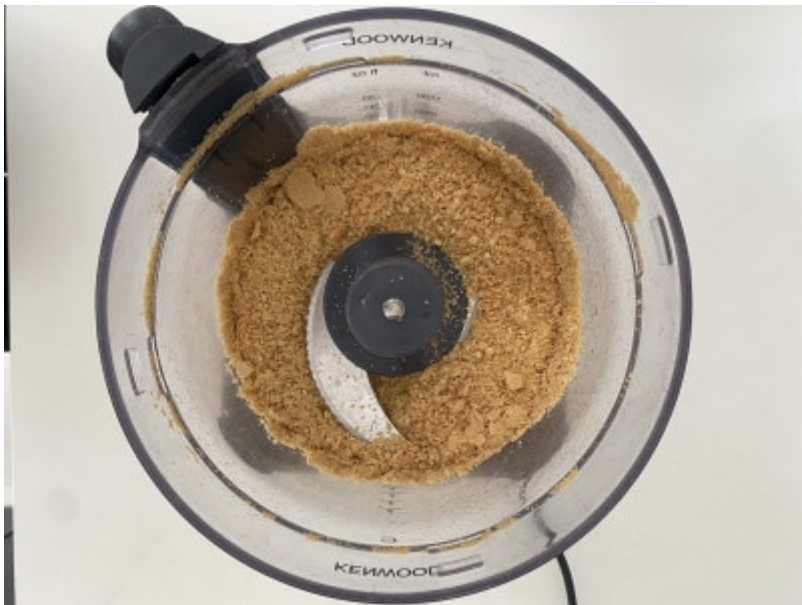
CACAO AMARO

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa, occupati della base della cheesecake cotta.

Fodera la base di uno stampo a cerniera da 20-24 cm con carta forno.

Riduci i biscotti in polvere con l'ausilio di un mixer.



2 Fondi il burro in un pentolino o al microonde e versalo sui biscotti, poi mescola per bene e versa nella teglia.



- 3 Livella con un cucchiaio e metti in frigorifero per 15 minuti. Nel frattempo occupati della crema.



4 Metti il formaggio in una ciotola e unisci la panna acida e lo zucchero.



5 Aggiungi anche le uova e la farina.



6 Unisci infine il caffè, avendo cura di versarlo a poco a poco per farlo amalgamare all'impasto.

Versa la crema sulla base di biscotti.



7 Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per 50 minuti.

Estrai la torta dal forno e lascia raffreddare completamente.

Togli delicatamente la torta dallo stampo e trasferiscila su un piatto da portata.

Per la copertura lavora la panna acida con lo zucchero a velo.



8 Spalma la panna in superficie.

Completa con una spolverata di cacao amaro e conserva in frigorifero per almeno 2 ore prima del consumo.

