

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

New York Cheesecake

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO



New York cheesecake: la ricetta originale della famosa torta americana cotta al forno, con una base croccante e una crema vellutata.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA NEW YORK CHEESECAKE

DIGESTIVE (BISCOTTI) 300 gr
BURRO FUSO 150 gr
FORMAGGIO CREMOSO 300 gr
RICOTTA 250 gr
PANNA FRESCA LIQUIDA 100 gr
ZUCCHERO 120 gr
UOVO 1
AMIDO DI MAIS 30 gr
SUCCO DI LIMONE
FRUTTI DI BOSCO

COME FARE LA NEW YORK CHEESECAKE

- 1 In un mixer, trita finemente i biscotti e trasferiscili in una ciotola, aggiungi il burro fuso e mescola con un cucchiaio.







- 2 Metti i biscotti tritati in una tortiera a cerniera, precedentemente rivestita di carta forno. Con il dorso di un cucchiaio alza i bordi e compatta il fondo, metti la base della Cheesecake americana in frigorifero per 15-20 minuti e nel frattempo dedicati a cucinare la crema al formaggio.





- 3 In una ciotola unisci il formaggio cremoso, la ricotta, lo zucchero, l'uovo, la panna liquida, l'amido di mais e il succo di limone.







- 4 Con una frusta a mano, o se preferisci con lo sbattitore elettrico, mescola benissimo fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo. Riprendi la base di biscotti per cheesecake e versa al suo interno la crema al formaggio, livella e cuoci la New York cheesecake in forno statico, già preriscaldato a 170°C per 50 minuti circa.





5 La cheesecake dovrà cuocere molto lentamente, sarà pronta quando la superficie avrà un bel colore ambrato e delle piccole crepe. A cottura ultimata, lasciala raffreddare per 1 ora nel forno spento.

Trascorso il tempo di riposo in forno, metti la torta a temperatura ambiente e lasciala raffreddare ancora 1 ora, poi mettila in frigorifero per altre 2 ore.

Togli la New York cheesecake dallo stampo di cottura e trasferiscila in un piatto da portata, decorala a piacere con frutta fresca, con salsa al cioccolato, al caramello, alla frutta o con sciroppo d'acero.





NEW YORK CHEESECAKE: LA RICETTA ORIGINALE AMERICANA COTTA AL

La New York cheesecake è uno dei dolci americani più amati e conosciuti in tutto il mondo. Cremosa e ricca, questa cheesecake cotta **FORNO** è realizzata con una **base croccante di biscotti** e una **farcitura a base di formaggio cremoso**. Perfetta per ogni occasione, la New York cheesecake è un dolce che si distingue per la sua **consistenza vellutata** e il suo **sapore delicato**, che la rendono irresistibile **per chi ama i dolci facili fatti in casa**.

CONSIGLI PER LA RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Quando prepari la New York cheesecake, puoi ottimizzare l'uso degli ingredienti per evitare sprechi. Se ti avanzano biscotti dalla preparazione della base per cheesecake, puoi utilizzarli per altre ricette o come topping croccante per gelati o yogurt. Anche la crema di formaggio può essere riutilizzata per creare frosting o come farcitura per altri dolci.

Se ti avanza della cheesecake, puoi conservarla in frigorifero e gustarla nei giorni successivi, oppure congelarla a fette per consumarla in un secondo momento. Questo dolce è perfetto anche per evitare sprechi di formaggio cremoso, utilizzandolo tutto nella farcitura.

CONSIGLI E TRUCCHI

Per ottenere una cheesecake cremosa e con poche crepe in superficie, è importante seguire alcuni accorgimenti.

Assicurati che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente prima di iniziare a lavorare la crema. Monta il formaggio cremoso con lo zucchero fino a ottenere un composto liscio e privo di grumi, poi aggiungi gradualmente le uova per incorporarle delicatamente.

Cuoci la cheesecake al forno a una temperatura moderata (circa 170°C) per evitare che la superficie si crepi, e lascia raffreddare la torta in forno spento con lo sportello socchiuso per evitare sbalzi termici.

COME CONSERVARE LA NEW YORK CHEESECAKE

La New York cheesecake può essere conservata in frigorifero per 4-5 giorni, coperta con pellicola trasparente per mantenerla fresca e cremosa.

Se desideri conservarla più a lungo, puoi congelarla a fette: basterà scongelarla a temperatura ambiente prima di gustarla. Questo dolce si presta bene alla conservazione senza perdere la sua consistenza cremosa e il sapore delizioso.