

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheese Cake

di: *ile*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA BASE

200 g di biscotti secchi

2 cucchiari di zucchero

100 g di burro fuso.

PER LA CREMA

3 uova

150 g di zucchero

3 cucchiari di farina

200 g di robiola

500 ml di panna fresca

1 bustina di vanillina.

PER DECORARE

3 cucchiari di confettura di fragole.

PREPARAZIONE



2 Nel mixer tritare abbastanza finemente i biscotti secchi.



3 Unite il burro fuso.



4 E lo zucchero.



5 Mescolare e stendete il composto ottenuto sul fondo della tortiera da 27 cm di diametro foderata di carta forno, premete molto bene con il batticarne.



6 Fate riposare in frigo.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero.



7 Aggiungete sempre mescolando la farina.



8 La bustina di vanillina.



9 La robiola.



10 Mescolare ed unite la panna fresca.



11 Infine incorporate gli albumi montati a neve con movimenti lenti dal basso verso l'alto.



12 Ora riprendere la tortiera dal frigorifero e versare la crema sulla base di biscotti



13 Infornate a 140°C per 1 ora (forno statico).



14 Scaldate la confettura e spennellatela sulla superficie.



15 Appena il cheese cake si è raffreddato va conservato in frigorifero.



