

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cheesecake al latte macchiato

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **55 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Il cheesecake al latte macchiato è una versione decisa e saporita della torta al formaggio, che non rinuncia a quel tocco in più dato dal caffè, presente in questa ricetta in ben tre tipi diversi! Il liquore, profumatissimo, lo sciroppo che sarà il cuore stesso del cheesecake e infine i chicchi di caffè che decoreranno questa deliziosa torta al formaggio.

## PER DECORARE

SCIROPPO AL CAFFÈ fatto con 50g di zucchero ,30 ml di acqua e 30ml di liquore al caffè - 110 gr

NOCCIOLE tostate e tritate - 20 gr

## PER LO SCIROPPO AL CAFFÈ

ZUCCHERO 50 gr

ACQUA 30 ml

LIQUORE AL CAFFÈ 30 ml

## PREPARAZIONE

- 1 Per la crosta: tritate i biscotti ed amalgamateli in una ciotola allo zucchero di canna, il caffè solubile, la cannella ed il burro.





- 2 Prendete uno stampo con cerniera da 23 cm e pressatevi il composto ai biscotti sul fondo; riponete in frigorifero.

Preparate il ripieno: scaldate un cucchiaio di latte insieme al caffè solubile ed al burro fino a che il burro si sarà completamente sciolto; mettete da parte.



- 3 Nella planetaria lavorate il formaggio spalmabile con il gancio a foglia insieme allo zucchero a velocità medio-alta fino ad ottenere un composto omogeneo, per circa 3 minuti.



**4** Aggiungete le uova, una alla volta, lavorando il composto dopo ogni aggiunta.



**5** Riducete la velocità a bassa e incorporate il latte, le nocciole, il liquore ed il composto al caffè.



6 Versate il composto sulla base ormai fredda, livellandone la superficie.



- 7** Infornate a 180°C fino a che la superficie risulti leggermente dorata e leggermente crepata, da 45 ai 55 minuti.

Lasciate freddare il dolce nello stampo per circa 2 ore. Coprite con la pellicola trasparente e riponete in frigorifero per 6 ore prima di decorare e servire.

Preparate lo sciroppo al caffè: portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero a fuoco medio e lasciate bollire fino a che lo zucchero sia completamente sciolto, dai 5 agli 8 minuti.



- 8** Rimuovete dal fuoco e incorporate il liquore.



**9** Versate circa 2 cucchiari (25 ml) di sciroppo al caffè sulla superficie del cheesecake e cospargete di nocciole.

