

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 75 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il cheesecake al limone è uno di quei dolci che ci sta sempre bene. Può essere servito a tavola dopo un pranzo elegante oppure dopo una cena con gli amici ma anche semplicemente una sera d'estate. Il classico cheesecake, di ispirazione statunitense, si arricchisce del profumo di limone e di un generoso strato di marmellata di lamponi. Facile e veloce da realizzare, si apprezza soprattutto per la sua freschezza.

INGREDIENTI

BISCOTTI SECCHI 250 gr

BURRO 175 gr

PER LA FARCIA

FORMAGGIO SPALMABILE tipo

Philadelphia - 500 gr

ZUCCHERO 90 gr

SCORZA DI LIMONE 3 cucchiaini da tè

LIMONE il succo - 1

UOVA 2

PER GUARNIRE

MARMELLATA DI LAMPONI

LAMPONI

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nel boccale del mixer i biscotti ed il burro ed azionate la macchina fino ad ottenere un composto sabbioso e umido.



- 2 Nel frattempo, ungete uno stampo per torta di 20 cm di diametro dotato di cerniera.

Distribuite il composto di biscotti e burro sul fondo e sui bordi dello stampo pressando con le dita affinché possa compattarsi. Riponete lo stampo in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 3 Accendete a questo punto il forno a 160°C, la farcia sarà pronta nel mentre che il forno si

scalda.

Versate il formaggio spalmabile in una ciotola, unire lo zucchero, la scorza ed il succo di limone ed amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.



4 Unite al composto le uova, una alla volta, dopo averle sbattute leggermente.



5 Amalgamate le uova al composto, otterrete un crema morbida ed omogenea.

Riprendete lo stampo dal frigorifero e farcite la base di biscotti con il composto al formaggio appena realizzato.



6 Infornate il dolce e lasciatelo cuocere per 50 minuti circa o fino a quando la farcia risulti soda e la superficie leggermente dorata.

Sfornate il cheesecake e lasciatelo raffreddare, quindi sformatelo.

Preparatevi la marmellata di lamponi e i lamponi freschi.

Distribuite uno strato sottile di marmellata di lamponi sopra la farcia e diponete qualche lampone a decorare il tutto.



