

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake all'arancia e cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 18 ORE DI RIPOSO



PER LA GELATINA ALL'ARANCIA

il succo filtrato di 2 o 3 arance

6 g di gelatina in fogli

1 cucchiaino di zucchero.

PER LA DECORAZIONE

100 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 Il giorno prima preparate le arance candite: prendete la buccia delle arance e tagliatele a strisce, fatele bollire in acqua, quando bolle togliete l'acqua e aggiungetene di nuova riportate a bollore e ritogliete, ripetete questa operazione una terza volta (questa operazione toglierà l'amaro dalle bucce).

A questo punto pesate le bucce senza acqua (saranno circa 50 g) mettetele in una casseruola con lo stesso peso di zucchero e acqua e fate restringere a fuoco basso fino a quando tutto il liquido è stato assorbito dalle bucce, trasferite sopra un foglio di carta forno e lasciate asciugare per 12 ore.



2 Preparate la base: nel mixer riducete in polvere i biscotti e mescolate con il burro.

Foderate una tortiera da 30 cm con della carta forno, sul fondo mettete il composto di biscotti e compattate con l'aiuto di un cucchiaio. Mettete la base in frigo mentre si prepara il resto della torta.



3 Per la crema: mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Spremete e filtrate il succo delle 2 arance, mettetelo in una casseruola insieme alla gelatina strizzata e fate riscaldare fino a quando la gelatina si scioglie completamente. Lasciate intiepidire il tutto.

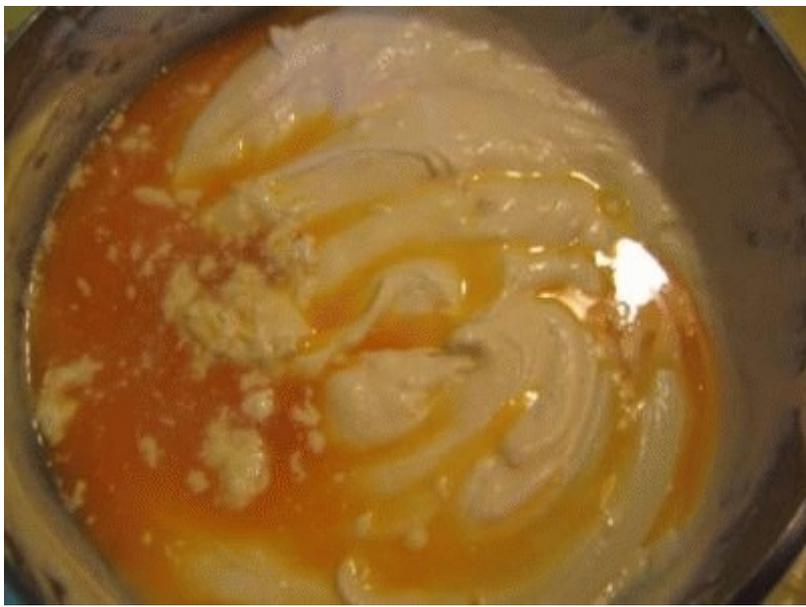


- 4 Separate tuorli e albumi. Mettete in una ciotola i tuorli con 100 g di zucchero e con l'aiuto delle fruste elettriche montare fino ad avere un composto chiaro e spumoso.



- 5 Unite il mascarpone, lo yogurt greco, il succo d'arancia con la gelatina, la scorza d'arancia grattugiata e il liquore e mescolare bene.

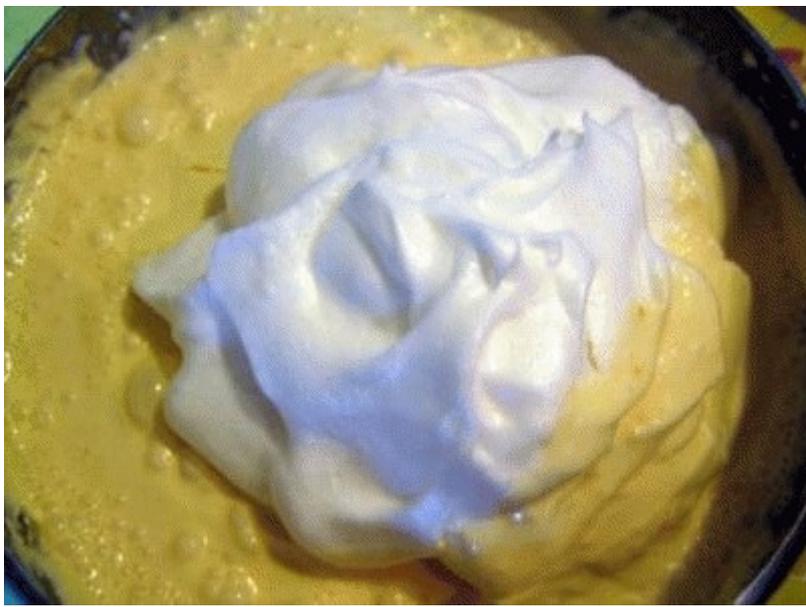
Montate la panna ed unitela alla crema.



- 6 Montare a neve gli albumi, unite a pioggia i rimanenti 100 g di zucchero e continuate a montare fino ad avere una meringa bianca e lucida.



- 7 Incorporate delicatamente la meringa alla crema.



- 8 Unite infine le arance candite tagliate a pezzetti piccolissimi e versate il composto nella tortiera sopra la base di biscotto.



- 9 Livellate bene e mettete in frigorifero a solidificare per almeno 5 ore.

Nel frattempo preparate la decorazione di cioccolato: sopra un foglio di carta disegname con un pennarello il motivo scelto. Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria. Disponete un foglio di acetato sopra il disegno e - aiutandosi con un conetto fatto con la carta forno - ricalcate il disegno con il cioccolato facendo delle linee abbastanza spesse. Mettete il foglio nel congelatore fino al momento di utilizzarlo.



- 10** Quando la superficie della cheesecake è sufficientemente soda, preparate la copertura di gelatina d'arance: filtrate il succo di due o tre arance, mettetelo in un pentolino con un cucchiaio di zucchero e la gelatina precedentemente ammollati in acqua. Fate riscaldare a fuoco dolce fin quando lo zucchero e la gelatina non si dissolvono completamente. Spegnete e lasciate intiepidire, assicurandosi di mescolare il composto di tanto in tanto. Versate il liquido sulla torta e rimettete il tutto a solidificare in frigorifero per almeno 1 ora.



- 11** Quando il cheesecake è pronto decorarlo con la decorazione di cioccolato.

