

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake all'arancia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **5 ORE DI RAFFREDDAMENTO**



Il cheesecake, un dolce amatissimo da grandi e piccini! Qui trovate la versione all'arancia ma potrete declinarla con qualsiasi altro frutto o gusto che preferiate.

La particolarità di questo cheesecake è che abbiamo voluto aromatizzare la farcia con dell'orange curd preparata da noi in precedenza ed abbellirlo con una gelatina semplicissima all'arancia.

La furbata è quella, invece, di utilizzare un nastro d'acetato per ottenere dei bordi perfetti!

PER LA BASE

DIGESTIVE (BISCOTTI) o biscotti secchi -
100 gr

BURRO 40 gr

PER LA FARCIA ALLA RICOTTA

RICOTTA DI PECORA 500 gr

PANNA 110 ml

GELATINA IN FOGLI 13 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

ORANGE CURD 2 cucchiaini da tè

PER LA GELATINA ALL'ARANCIA

GELATINA IN FOGLI 8 gr

SUCCO D'ARANCIA 250 ml

ZUCCHERO A VELO 100 gr

ACQUA 50 ml

SCORZA DI ARANCIA

PREPARAZIONE

1 Mettete come prima cosa la gelatina in ammollo in acqua fredda.

Tritate i biscotti in un tirtatutto, trasferiteli in una ciotola e aggiungetevi il burro fuso. Mescolate bene fino a che non otteniate un composto simile alla sabbia bagnata.



2 Foderate il fondo di uno stampo a cerniera da 18 cm con la carta forno, versate il

composto a base di biscotti e schiacciate bene formando uno strato omogeneo, se volete aiutatevi con un batticarne.

Riponete in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 3 Preparete la farcia: setacciate la ricotta e unitevi l'orange curd e lo zucchero a velo; mescolate molto bene.





- 4 Utilizzate 20 ml di panna ben calda per sciogliere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda. Appena la gelatina è ben sciolta nella panna, trasferite il composto nel resto della farcia e mescolate bene.





- 5** Montate 90 ml della panna a disposizione, quindi aggiungetela alla farcia e mescolate dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



6 Rivestite i bordi dello stampo con una striscia d'acetato e versatevi la farcia livellandola alla perfezione.

Riponete in frigorifero per almeno un'ora.

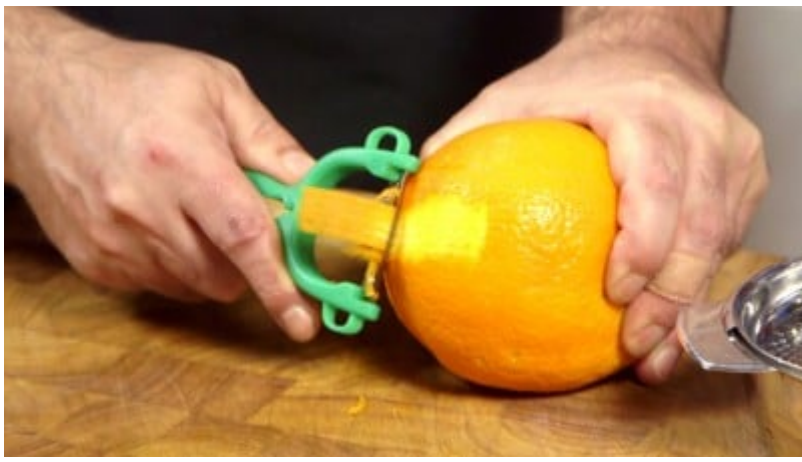




- 7** Preparate la gelatina all'arancia: mettete a bagno i fogli di gelatina in acqua fredda per 5 minuti circa.



- 8** Ricavate un po' di scorza dalle arance e spremetene il succo. Ricavate 250 ml del succo ricavato dalle arance e filtratelo con un colino a maglie finissime.



- 9 Unite al succo d'arancia filtrato lo zucchero a velo e fatelo sciogliere per bene, aggiungete anche la scorza d'arancia e mescolate.



10 Riscaldate l'acqua e quando sta per bollire toglietela dal fuoco e aggiungete i fogli di colla di pesce ben strizzati.



11 Quando la gelatina è ben sciolta, unitela al composto a base di succo d'arancia e mescolate.

Fate raffreddare un po' la gelatina, quindi versatela sopra il cheesecake formando uno strato non troppo spesso.





12 Lasciate riposare il cheesecake per altre 4 ore, meglio se una notte intera, quindi rimuovete il bordo a cerniera, la striscia d'acetato e trasferite il dolce su di un vassoio da portata.

Siete pronti per servire il vostro cheesecake all'arancia.



