

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake alle mele croccanti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Il cheesecake alle mele croccanti è una vera gioia per il palato. Versione cotta della torta al formaggio, riempirà la vostra cucina del profumo inconfondibile delle mele ma, sul piatto, vi sorprenderà con il gusto ben definito che solo le torte al formaggio hanno!

INGREDIENTI PER LA BASE

BISCOTTI tipo digestive ,tritati - 110 gr

BURRO fuso - 45 ml

INGREDIENTI PER LA FARCIA

FORMAGGIO SPALMABILE (tipo philadelphia) - 1 kg

ZUCCHERO DI CANNA 275 gr

UOVA 4

VANIGLIA o 2 bustine di vanillina - 1
cucchiaino da tè

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER LA COPERTURA

MELE affettate finemente - 100 gr

FARINA 00 30 gr

ZUCCHERO 50 gr

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da
tavola

CANNELLA in polvere - ½ cucchiaini da tè
CHIODI DI GAROFANO in polvere - ½
cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

1 Per la base: amalgamate in una ciotola i biscotti tritati ed il burro.



2 Prendete uno stampo con cerniera di 20 cm di diametro e pressate sul fondo il composto ai biscotti; riponete in frigorifero.



- 3 Preparate il ripieno: in una planetaria dotata di gancio a foglia lavorate il formaggio e lo zucchero di canna a velocità medio alta fino ad ottenere un composto omogeneo, circa 3 minuti.



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



5 Incorporate la vaniglia e il succo di limone. Versate il composto sulla base fredda livellandone la superficie.





6 In una ciotola a parte, miscelate la farina, lo zucchero, lo zucchero di canna, la cannella ed i chiodi di garofano in polvere.





7 Aggiungete le fette di mela e smuovete il tutto affinché le mele siano completamente ricoperte dal composto di farina, zucchero e spezie.



8 Disponete le fettine di mela sul cheesecake in modo decorativo.



9 Infornate a 180°C per 45-55 minuti o fino a doratura completa e fino a che la farcia risulti soda nel centro.

Sfornate, lasciate freddare per un paio d'ore, quindi riponete in frigorifero per altre 6 ore prima di servire.

