

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cheesecake Lilikoi

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **elevata**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

---



## PREPARAZIONE

**1** Per preparare la base bisogna scaldare il forno a 170°C. Imburrare 8 stampini da 8cm di diametro e ricoprire il fondo di ciascuno con della carta da forno. In un mixer lavorare il burro, lo zucchero di canna e le noci. Incorporare la farina e miscelare fino a che sembri una farina grossolana. Mettere l'impasto in una casseruola e, usando le mani, schiacciare leggermente l'impasto sul fondo della teglia fino ad  $\frac{1}{4}$  dei bordi laterali. Mettere gli stampini su di un foglio di carta da forno. Infornare per 10/12 minuti o fino a che le croste inizino a diventare colorate. Lasciare raffreddare.

Per il ripieno, versare la gelatina in acqua e lasciar riposare. In una ciotola media sbattere il formaggio con  $\frac{1}{2}$  tazza di zucchero. A bagno maria sbattere il giallo dell'uovo e la  $\frac{1}{2}$  tazza rimanente di zucchero fino a che il composto non prenda un colore pallido, quindi per circa 3-4 minuti. Cuocere il preparato fino a che s'addensi e ricopra il fondo del cucchiaino. Incorporare il preparato di gelatina togliendolo dal fuoco e sbattere dolcemente fino a che sia completamente sciolta. Incorporare ora il puree di frutto della passione. Sbattere le uova ed incorporarle nel preparato con il formaggio fresco.

In una ciotola profonda, sbattere la panna fino a che sia molto densa. Ricoprire dolcemente la base con la panna montata, spalmare in modo omogeneo in superficie e far raffreddare fino a che diventi soda. Per la glassa: in una piccola casseruola, scaldare la marmellata d'albicocche a fuoco basso fino a che si sciolga. Scolare attraverso un colino molto fine ed incorporare il puree di frutto della passione. Con un cucchiaino, distribuire uniformemente la glassa sulla torta raffreddata. Mettere in frigorifero per 1 ora.

Per servirla, tagliare la torta in due. Mettere le due metà su ciascun piatto in modo asimmetrico, aggiungere  $1 \frac{1}{2}$  cucchiaino di salsa di frutto della passione su ciascun lato e spruzzare con 1 cucchiaino di salsa di lamponi. Trascinare la salsa di lamponi con un

coltello dal centro verso l'esterno, creando un disegno radiale. Mettere una tuile di noce di cocco verticalmente tra le due metà di torta. Spolverare con zucchero a velo. Guarnire con della menta.

\* Tuiles di noce di cocco Ingredienti: ½ tazza (1 panetto) di burro a temperatura ambiente, ¾ tazza di zucchero, 1 tazza di farina, ½ tazza di noce di cocco sminuzzata, 1 uovo sbattuto, 2 bianchi d'uovo sbattuti leggermente, 1 cucchiaino d'estratto di vaniglia.

Preparazione: scaldare a 160°C il forno. Imburrare e infarinare leggermente 2 fogli da forno. In una ciotola media, miscelare il burro e lo zucchero insieme. Incorporare gradualmente la farina fino a che il composto diventi soffice. Incorporare la noce di cocco. Incorporare anche le uova, i bianchi d'uovo e la vaniglia. Disporre il preparato nelle teglie circolari da 15-20cm. Infornare per 10/12 minuti fino a che i bordi siano leggermente dorati e il centro sia cotto. Tagliare 4 delle tortine calde tagliate a metà e trasferirle su di una griglia a raffreddare. Conservarle in contenitori chiusi ermeticamente.