

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake newyorkwese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il cheesecake newyorkese è un dolce che richiede pazienza per riuscire poi ad ottenere un risultato prelibato: una torta al formaggio che va ben oltre questa definizione. Il cheesecake newyorkese è un dolce di prestigio, tra i più apprezzati e copiati al mondo: seguite la ricetta con il passo passo fotografico e cimentatevi anche voi in questa preparazione cosmopolita!

INGREDIENTI PER BASE

BISCOTTI (tipo digestive) - 140 gr

BURRO fuso - 50 ml

INGREDIENTI PER LA FARCIA

FORMAGGIO SPALMABILE (tipo Philadelphia) - 630 gr

ZUCCHERO 125 gr

FARINA 00 15 gr

SCORZA DI LIMONE 1 cucchiaio da tè

SCORZA DI ARANCIA 1 cucchiaio da tè

UOVA 2

TUORLO D'UOVO 1

VANIGLIA 0 1 bustina di vanillina - 1
cucchiaio da tè

PANNA da montare - 25 ml

PREPARAZIONE

- 1 Per la base: triate i biscotti, uniteli al burro in una ciotola ed amalgamateli.



- 2 Prendete uno stampo con cerniera da 20 cm e con i bordi alti 7,5 cm e foderatene il fondo con della carta forno.

Distribuite il composto di biscotti e burro sul fondo dello stampo e riponete in frigorifero.



- 3 Preparate il ripieno: in una planetaria con un gancio a foglia, sbattete il formaggio, lo zucchero e le scorze d'agrumi a velocità medio-alta fino ad ottenere un composto morbido, circa 3 minuti.



- 4 Incorporate la farina.



5 Aggiungete le uova intere e i tuorli, uno alla volta, sbattendo dopo ogni aggiunta.



6 Aromatizzate il composto con la vaniglia e aggiungete la panna.



7 Versate il composto sulla base livellandone la superficie.



8 Infornate per 10 minuti a 260°C, quindi riducete a 100°C e infornate fino a che la superficie sia dorata e gonfia come per il soufflé, circa 60 minuti.

Lasciate freddare nello stampo e successivamente su di una griglia per 2 ore.

Coprite con la pellicola e mettete in frigo per almeno 6 ore prima di servire.

Decorate a piacere con decorazioni al caramello.

