

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake rum e uvetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 55 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il cheesecake rum e uvetta presenta già una accoppiata vincente che nella storia della pasticceria si è fatta apprezzare grandemente: rum e uvetta, un duo goloso che viene esaltato dalla base Digestive e che richiama alla mente profumi e sapori vagamente esotici. Un cheesecake cotto al forno che non lascerà indifferente nessuno.

INGREDIENTI PER LA BASE

BISCOTTI (tipo digestive) - 90 gr

ZUCCHERO DI CANNA 55 gr

BURRO fuso - 50 ml

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

FORMAGGIO SPALMABILE (tipo Philadelphia),ammorbidito - 500 gr

FIOCCHI DI LATTE ben scolati - 230 gr

PANNA ACIDA 230 gr

UVETTA 160 gr

ZUCCHERO DI CANNA 275 gr

RUM 3 cucchiaini da tavola

UOVA 4

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola

ESTRATTO DI VANIGLIA o 2 bustine di

vanillina - 1 cucchiaio da tavola

NOCE MOSCATA ½ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Per la base: tritate i biscotti ed amalgamateli con le noci tritate, lo zucchero ed il burro.



- 2 Prendete uno stampo da 23 cm dotato di cerniera, foderatene il fondo con della carta forno e distribuitevi il composto di biscotti, pressandolo leggermente; riponete in frigorifero.



- 3** Per il ripieno: lavorate il formaggio, i fiocchi di latte, la panna acida e lo zucchero in una planetaria con gancio a foglia a velocità medio-alta fino ad ottenere un composto liscio, circa 3 minuti.





4 Aggiungete le uova, una alla volta, lavorando dopo ogni aggiunta.



- 5 Incorporate l'uvetta, il rum, il succo di limone, la vaniglia e la noce moscata nel composto a mano.





6 Versate la farcia sulla base fredda, livellando la superficie aiutandovi con i bordi dello stampo.

Infornate a 180°C per 45-55 minuti o fino a che la superficie risulti leggermente dorata.

Lasciate freddare il dolce per circa 2 ore, quindi riponetelo in frigorifero per almeno 6 ore prima di servire.

Decorate a piacere con dello zucchero a velo.

