

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

New York Cheesecake

di: *Agape87*

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 6 ORE DI RIPOSO



PER IL FONDO

DIGESTIVE (BISCOTTI) 200 gr

BURRO 80 gr

CANNELLA cucchiaino - 1

PER L'IMPASTO

AMIDO DI MAIS 30 gr

CANNELLA cucchiaino - 1

LIMONE 1

PANNA FRESCA NON ZUCCHERATA 200 ml

PHILADELPHIA 1,2 gr

UOVA 3

TUORLI 2

VANILLINA 1 bustina

ZUCCHERO 200 gr

PER LA COPERTURA

PANNA ACIDA 200 ml

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

VANILLINA 1 bustina

MARMELLATA AI FRUTTI DI BOSCO

barattolo - 1

FRUTTI DI BOSCO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Per il fondo: nel mixer frullare i biscotti aggiungendo la cannella ,2 pizzichi di sale e a poco a poco il burro sciolto.

Stendete il composto sul fondo e sui lati di una tortiera a cerniera foderata di carta forno e livellate bene il composto.

Mettete in frigo per 60 minuti.

Per l'impasto: preriscaldare il forno a 200°C.

Ponete in una ciotola abbastanza grande le uova, i tuorli, la vanillina e lo zucchero e mescolare affinché il composto diventi omogeneo.

Aggiungete poi il formaggio ,amalgamando bene affinché diventi omogeneo e cremoso e senza grumi, poi lentamente aggiungete il succo di limone, l'amido di mais, due bei pizzichi di sale, la cannella e in ultimo, senza montarla, la panna, mescolare bene fino ad ottenere una crema liscia.

Versate il composto nella teglia che avrete tolto dal frigo e infornate a 180°C per 30 minuti poi abbassate la temperatura a 160°C e cuocete per altri 40 minuti. Se dopo i primi 30 minuti la superficie del cheese cake comincia a scurirsi troppo, potete coprirlo con carta d'alluminio. Una volta cotto, lasciate riposare il cheesecake in forno per 30 minuti.

Per la copertura: quando il cheesecake sarà ben freddo ,mescolare la panna acida con 2 cucchiaini di zucchero e la vanillina e spalmate il composto sulla superficie della torta.

Riponete il cheesecake in frigo per almeno 6 ore.

Una volta tirato fuori dal frigo coprite con marmellata di frutti di bosco e frutti di bosco freschi.

