



Centro Italia

# Le Nostre Ricette



## NEW YORK CHEESECAKE

### RICETTA PER 6 PERSONE

#### ingredienti

- 150 g di biscotti Digestive vivi verde
- 40 g di zucchero di canna Solidal
- 80 g di burro

#### Per la crema

- 600 g di formaggio fresco spalmabile
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di panna fresca
- 20 g di amido di mais D'Osa

- 2 uova
- 1 tuorlo
- 1/2 limone
- 1 baccello di vaniglia

#### Per la finitura

- 200 g di panna acida
- 30 g di zucchero a velo
- 1 baccello di vaniglia
- frutti rossi

#### preparazione

Tritate finemente al mixer i biscotti con lo zucchero di canna, ottenendo un composto sabbioso. Trasferitelo in una ciotola e aggiungete il burro fuso e a temperatura ambiente e amalgamate con una spatola.

Foderate il fondo di una tortiera a cerniera da 24 cm di diametro con la carta da forno, ponendola tra la base dello stampo e l'anello; imburrate e infarinate le pareti. Trasferitevi il composto di biscotti e pressatelo bene con il dorso del cucchiaio. Ponete a rassodare la base in frigorifero per almeno 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema lavorando le uova, il tuorlo e lo zucchero con una frusta a mano o con le fruste elettriche. Unite i semi estratti dal baccello di vaniglia e il formaggio fresco spalmabile. Mescolate accuratamente fino a ottenere una crema omogenea e senza grumi, poi incorporate anche il succo del limone filtrato, l'amido e la panna. Versate la crema sulla base di biscotti e livellatela con una spatola. Infornate a 180°C per 30 minuti, poi abbassate la temperatura a 160°C e cuocete per altri 30 minuti. Se la superficie sarà già scura dopo i primi 30 minuti, copritela con un foglio di alluminio. Fate raffreddare la torta a forno spento leggermente aperto.

Versate la panna acida in una ciotola, aggiungetevi i semi di vaniglia e lo zucchero a velo setacciato. Mescolate accuratamente con l'aiuto di una frusta, poi versate la copertura sul dolce, distribuendola uniformemente. Rimettete la torta in forno a 180°C per 5 minuti.

Togliete la cheesecake dal forno e lasciatela raffreddare completamente, quindi sformatela delicatamente e decoratela con frutti rossi e, a piacere, foglie di menta.