

# Giallo Zafferano

## Dolci e Dessert



# New York Cheesecake



**Difficoltà**  
Media



**Preparazione**  
30 min



**Cottura**  
80 min



**Costo**  
Medio

**NOTA:** + il tempo di raffreddamento in frigorifero (2 h 1/2)

## Presentazione

Se diciamo New York molti di voi penseranno alla statua della Libertà, o allo skyline di Manhattan, mentre chi come noi pensa sempre al cibo lo ricollegherebbe subito alla grande mela... e poi ci sono i più golosi che faranno sicuramente centro immaginando uno dei dolci più famosi: la New York cheesecake!

Un dolce tipico della tradizione americana, preparato con una base fragrante di biscotti e una crema avvolgente realizzata con il formaggio cremoso; questo infatti è l'ingrediente principale a cui la New York Cheesecake deve anche il suo nome. Dolce, morbida e leggermente acidula grazie al topping di panna acida e una cascata di frutti di bosco, questa torta soddisferà i palati più esigenti e al primo assaggio vi trasporterà in una delle bakery di Times Square! Provate anche la cheesecake alla zucca, sarà perfetta per festeggiare Halloween in perfetto stile newyorkese!

*Per la base (per una tortiera del diametro di 22 cm)*

## Ingredienti

Biscotti Digestive 240 g

Burro 110 g

### PER LA CREMA

Formaggio fresco  
spalmabile 500 g

Panna fresca  
liquida 100 g

Zucchero 65 g

Amido di mais  
(maizena) 25 g

Uova (medie) 1

Tuorli 1

Succo di limone ½

Baccello di vaniglia ½

### PER LA COPERTURA

Panna acida 100 g

Frutti di bosco q.b.

Menta q.b.

Baccello di vaniglia ½

## Preparazione



Per preparare la New York cheesecake, per prima cosa fondete il burro e lasciatelo intiepidire; nel frattempo ponete i biscotti in un mixer (1) e frullateli fino a ridurli in polvere (2). Poi trasferiteli in una ciotola e versate il burro (3).





Mescolate con un cucchiaino fino ad uniformare il composto (4); prendete poi uno stampo a cerniera da 22 cm e foderate la base con la carta forno. Ponete metà dei biscotti all'interno e schiacciateli con il dorso del cucchiaino per compattarli (6).



Poi utilizzando i biscotti rimanenti foderate anche il bordo dello stampo (7). Non appena avrete ricoperto l'intera superficie ponete la base della vostra New York cheesecake a rassodare in frigorifero per 30 minuti, oppure in freezer per 15 minuti. Nel frattempo occupatevi di preparare la crema: in una ciotola rompete un uovo, aggiungete un tuorlo, lo zucchero (8) e sbattete il tutto con una frusta fino ad ottenere una crema (9).



Prelevate i semi di una mezza bacca di vaniglia (tenendo da parte il resto che servirà successivamente) e poneteli insieme alle uova (11). Aggiungete anche il formaggio cremoso poco per volta (12)



e continuate a mescolare con una frusta (13). Non appena avrete incorporato tutto il formaggio, aggiungete anche il succo di limone (14) e l'amido di mais (15).



Unite poi la panna (16) e mescolate ancora delicatamente con la frusta (17). Riprendete dal frigorifero la base di biscotti e versate il composto all'interno (18).



Livellate leggermente la superficie e cuocete in forno statico preriscaldato a 160° per 60 minuti, poi proseguite la cottura a 170° per altri 20 minuti. Una volta cotta, lasciate raffreddare la cheesecake nel forno spento con lo sportello aperto e nel frattempo occupatevi del topping. In una ciotola, unite la panna acida con i semi della mezza bacca di vaniglia tenuta da parte e amalgamate il tutto con una spatola.



Versate il topping sulla cheesecake a temperatura ambiente e spalmatelo uniformemente (22), poi riponetela nuovamente in frigorifero a riposare per 2 ore. Trascorso il tempo di riposo, sformate il dolce (23) e occupatevi della decorazione: aggiungete prima i ribes (24),



poi le more, i mirtilli e i lamponi (25). In ultimo aggiungete le foglioline di menta (26) e servite la vostra favolosa New York cheesecake (27)!



## Conservazione

---

La New York cheesecake si può conservare in frigorifero per 5 giorni al massimo. In alternativa è possibile congelarla per un mese.

## Conservazione

---

Al posto del formaggio cremoso per un gusto meno acidulo e più delicato potete utilizzare la stessa quantità di ricotta.

Al posto dei frutti di bosco potete guarnire il dolce con altra frutta fresca o cioccolato!





*Vera Bracco*

Gioia del Colle (BA), Italy

Cell. 388/9738229

[verabracco.official@gmail.com](mailto:verabracco.official@gmail.com)



Graphic Designer

Per altre fantastiche ricette  
CLICCA QUI!

