Giallo Pafferano Dolci e Dessert

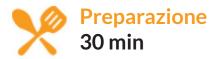




New York Cheesecake











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 Panna fresca spalmabile 500 g liquida 100 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 1/2

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).

Zucchero 65 g





Mescolate con un cucchiaio 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 cucchiaio 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).



afferano

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)!

afferano

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



Per altre fantastiche ricette CLICCA QUI!

