

CheeseCake classica

La cheesecake è un dolce dalle origini anglosassoni che ha trovato nella cucina contemporanea occidentale una collocazione stabile, grazie alla velocità di preparazione e al successo garantito. Esistono ormai tantissime varianti della cheesecake, in questa ricetta proponiamo la versione più semplice (e forse per questo la più buona).

Esecuzione: Facile

Preparazione: 20'

Cottura: NO

Dosi per 8 persone

Ingredienti per 8 persone

- 750 g formaggio spalmabile
- 170 ml panna fresca
- 125 g burro
- 250 g biscotti digestive
- 80 g zucchero semolato
- 8 g gelatina alimentare in fogli
- 250 g confettura fragole
- succo di limone

Ecco come preparare la cheesecake. Prepara prima di tutto la base della torta: trita finemente con

il mixer i biscotti digestive e mescolali in una ciotola con il burro fuso. Imburra il fondo di una tortiera apribile con cerniera da 22 cm (per facilitare lo staccamento ritaglia un foglio di carta forno della stessa misura dello stampo). Disponi il composto di biscotti e burro nel fondo aiutandoti con una spatola o cucchiaio. Metti in frigo.

Metti la gelatina ad ammorbidire in acqua fredda e nel frattempo monta in una ciotola il formaggio spalmabile, lo zucchero e 150 ml di panna. Scalda la rimanente panna in un pentolino, scioglisci la gelatina e lascia raffreddare.

Quando si sarà raffreddata, aggiungi la panna con gelatina al composto di formaggio. Mescola bene e versa tutto sopra la base di biscotti nella tortiera. Cerca di livellare bene la superficie e metti a riposare in frigo per almeno 4 ore.

Lavora la marmellata con un goccio di succo di limone e stendila sopra la cheesecake. Riponi di nuovo in frigorifero per un'oretta. Togli la torta dal frigo ed impiattala facendo attenzione a non romperla.