

Cheesecake ai mirtilli

Scritto da Administrator

Sabato 12 Gennaio 2013 16:13 - Ultimo aggiornamento Martedì 15 Gennaio 2013 15:09



La Cheesecake è un dolce tipico americano, per la precisione di New York, preparato con crema fresca di formaggio. Si ritiene abbia origini greche, addirittura se ne hanno tracce nel 776 a.c. nell'isola di Delos, dove veniva servito come dolce agli atleti nei primi giochi olimpici. Successivamente la ricetta fu esportata dai romani e si propagò in tutta Europa e arrivò fino in America portata dagli immigrati.

Un aneddoto narra che un lattaio americano di nome James L. Kraft, nel 1872 nel tentativo di ricreare un formaggio francese, inventò per caso un formaggio fresco che chiamò Philadelphia diventato famoso e ne cominciò il suo utilizzo per preparare la moderna cheesecake.

Ingredienti per 8 persone:

Per il fondo:

biscotti digestive 380 gr

burro 190 gr

zucchero di canna 2 cucchiari

per il ripieno:

amido di mais 20 gr

succo di ½ limone

Philadelphia 750 gr

2 uova intere

1 tuorlo

Vanillina 1 bustina

Zucchero 100 gr

Cheesecake ai mirtilli

Scritto da Administrator

Sabato 12 Gennaio 2013 16:13 - Ultimo aggiornamento Martedì 15 Gennaio 2013 15:09

Mettete i biscotti digestive nel mixer con lo zucchero di canna e sminuzzateli finemente.

Metteteli in una ciotola e aggiungete il burro fuso amalgamando bene.

Imburrate una tortiera del diametro di 24 cm. e foderatela con carta forno, quindi versate il composto di biscotti sul fondo e sui lati della tortiera compattando e livellando bene aiutandovi con il dorso di un cucchiaio.

Mettete la tortiera in frigo per circa un'ora.

Ora preriscaldate il forno a 180°.

In una ciotola mettete le uova, la vanillina e lo zucchero e sbattete il composto affinché diventi omogeneo, unite il formaggio amalgamando bene finché diventa cremoso e senza grumi.

Aggiungete il succo di limone, la maizena e un pizzico di sale sempre amalgamando bene.

Versate la crema nella tortiera, livellate bene e infornate a 180° per 30 min., poi abbassate la temperatura a 160° per altri 30/40 min..

Se durante la cottura vi accorgete che la torta si sta scurendo troppo, copritela con della carta di alluminio.

A fine cottura spegnete e lasciate riposare nel forno semiaperto per circa 30 min..poi mettete in frigo.

Per completare potete servirla con una salsa di frutti di bosco.