

CHEESECAKE CON PESCHE CARAMELLATE

Scritto da Administrator

Mercoledì 16 Luglio 2014 13:04 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 16 Luglio 2014 13:22



E uno degli emblemi della pasticceria made in USA, ci sono tanti modi per preparare il (o la) cheesecake, ma il più famoso è il New York cheesecake molto diffuso nella Grande Mela agli inizi del 1900 e reso famoso da Arnold Reuben del ristorante Turf, con base di biscotti sbriciolati e uno strato cremoso di formaggio spalmabile e cotto in forno.

CHEESECAKE CON PESCHE CARAMELLATE

Scritto da Administrator

Mercoledì 16 Luglio 2014 13:04 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 16 Luglio 2014 13:22

Esistono numerose varianti: il ripieno, infatti, può essere a base di ricotta, caprino, robiola, mascarpone, per la base si possono utilizzare anche altri tipi di biscotti.

Per il topping potete utilizzare frutta fresca, caramello, cioccolato, crema di nocciole, ma la fantasia non ha limiti, mettete quello che preferite.

Infine si può realizzare la versione cruda, più veloce, come quella che vi propongo.

Per 8 persone

150 gr di biscotti tipo Digestive

500 gr di formaggio spalmabile tipo Philadelphia

3 dl di panna fresca

150 gr di zucchero semolato

1 baccello di vaniglia

CHEESECAKE CON PESCHE CARAMELLATE

Scritto da Administrator

Mercoledì 16 Luglio 2014 13:04 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 16 Luglio 2014 13:22

2 pesche

30 gr di zucchero di canna

70+20 di burro

Sciogliete 70 gr di burro a bagnomaria o al microonde.

Tritate i biscotti, metteteli in una ciotola e versatevi a filo il burro fuso e mescolate.

Rivestite con carta da forno uno stampo a cerniera di 20 cm. di diametro.

Trasferite i biscotti nello stampo, compattateli sul fondo con il dorso di un cucchiaio e mettete in frigo.

Incidete il baccello di vaniglia, prelevate i semini e uniteli al formaggio.

Aggiungete lo zucchero semolato (io ne metto un po' meno di 150 gr., la preferisco meno dolce) e mescolate finchè si è sciolto.

Montate la panna, amalgamatela delicatamente al composto precedente e versate il tutto nello stampo con i biscotti.

CHEESECAKE CON PESCHE CAMELLATE

Scritto da Administrator

Mercoledì 16 Luglio 2014 13:04 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 16 Luglio 2014 13:22

Livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio e mettete in frigo per almeno 12 ore.

Poco prima di servire tagliate le pesche a spicchi e saltatele in padella con i 20 gr di burro e lo zucchero di canna fino a che iniziano a caramellare.

Sformate delicatamente il dolce e completate con le pesche caramellate.