

Cheesecake



Pasticciamocongiusy Torta al formaggio

Simone, mio figlio, un giorno mi chiede di fare una cheesecake. Facendo un giro su internet ne trovo diverse e come al solito prendo spunto e le faccio mie. La ricetta originale prevedeva la colla di pesce, solo philadelphia e tutte e due le cose non mi piacciono particolarmente, così ecco la mia versione, più italiana che americana! Inutile dire che è diventata una tra le preferite in famiglia!

★ INGREDIENTI ★

1. 100 gr di burro
2. 200 ml di panna
3. 5 panetti di formaggio spalmabile (philadelphia)

4. 2 uova
5. 180 gr di biscotti digestive (i più buoni sono quelli della mc.vities)
6. 120 gr di zucchero
7. 1 vasetto di marmellata (frutti di bosco, fragola, mirtilli)
8. 1 fialetta di vaniglia

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- trita i biscotti
- sciogli il burro e amalgama con i biscotti
- Fodera una tortiera a bordi estraibili con carta forno

★ PROCEDIMENTO ★

- Con l'impasto di biscotti prepara il fondo della tortiera facendo attenzione a pressare bene
- per una versione coreografica, taglia a metà i biscotti e pressando leggermente forma una corona
- In una ciotola sbatti le uova con lo zucchero, aggiungi il formaggio, la panna e la vaniglia.
- Rovescia il composto sul fondo di biscotti
- Inforna a 160° gradi per 30/40'
- Una volta raffreddata, guarnisci con la marmellata che avrai scaldato leggermente sul fuoco per distribuirla più facilmente
- Mettila in frigo per almeno un' ora prima di servirla



Torta con formaggio fresco