



Cheesecake di San Sebastián

La cheesecake di San Sebastián – conosciuta anche come Basque Burnt Cheesecake – è deliziosamente caramellata all'esterno e meravigliosamente cremosa all'interno. In questa versione, la vellutata cheesecake incontra i mirtilli succosi che le conferiscono una nota fresca e leggermente acidula. Facile da preparare, ma con un gusto sorprendente: perfetta per le occasioni speciali o per un momento di piacere tra un pasto e l'altro.

Per una tortiera a cerniera da 26 cm

Ingredienti:

700 g di formaggio fresco
250 g di zucchero
1 presa di sale

5 uova da 50 g
2 baccelli di vaniglia
400 g di panna
50 g di amido di mais

Preparazione:

Mettere il formaggio cremoso, lo zucchero, un pizzico di sale e le uova in una ciotola capiente e sbattere fino a ottenere un composto omogeneo. In un mixer, mescolare brevemente la panna, l'amido di mais e i baccelli di vaniglia interi (non raschiati). Aggiungere il composto alla crema di formaggio e mescolare bene. Versare il composto in una tortiera a cerniera rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 45 minuti. Lasciare raffreddare completamente, preferibilmente per almeno 12 ore.

Consigliare vini

Porta Leone Extra Dry Prosecco
Valdobbiadene DOCG

