

Cheesecake alle more



Su una base di burro e biscotti al caramello si estende uno strato di morbido formaggio marmorizzato e crema di more - davvero irresistibile!

Chi adora preparare dolci forse conosce il problema: la cheesecake tende a sviluppare delle crepe antiestetiche durante la cottura. Con la tecnica giusta, tuttavia, lo si può quasi evitare. Basta mettere una teglia con dell'acqua in forno. Il vapore prodotto aiuta la cheesecake a lievitare in modo molto più uniforme. Per evitare che l'umidità penetri dal basso nella tortiera, si avvolgono fondo e bordi con un foglio di alluminio.

Anche se si è tentati di togliere subito il dolce dal forno dopo la sua cottura, lo sconsiglio. Il brusco cambiamento di temperatura potrebbe farlo afflosciare o spaccare. È meglio, pertanto, lasciare raffreddare la cheesecake lentamente in forno per un'ora con lo sportello socchiuso. Quindi, prima di servirlo, lasciarlo raffreddare altre 6 ore o, meglio ancora, una notte intera.

Crema di more

- 250 g di more fresche
- 1-1½ cucchiaino di zucchero
- ½ limone non trattato, scorza
- 4 cucchiaini d'acqua

Cheesecake

- 150 g di biscotti (Lotus Biscoff o biscotti al burro vanno benissimo)
- 35 g di burro fuso
- 600 g di formaggio fresco (a doppia panna)
- 80 g di mascarpone
- 200 g di zucchero
- 240 g di panna acida
- 2 cucchiaini di pasta di vaniglia
- ½ limone non trattato, scorza
- 2 cucchiaini di amido di mais

- 3 uova, dimensioni M
- Un po' di burro per imburrare la teglia
- Panna montata per guarnire, opzionale
- More fresche per guarnire, opzionali

In aggiunta

- Tortiera di 22 cm di diametro

Crema di more

1. Portare tutti gli ingredienti a ebollizione in una piccola casseruola. Ridurre il calore e cuocere a fuoco lento per 3 a 5 minuti fino a quando le more si saranno ammorbidite.
2. Frullare finemente il composto e passarlo attraverso un setaccio. Lasciare raffreddare.

Cheesecake

1. Preriscaldare il forno a 170 gradi con resistenza superiore e inferiore ed imburrare una tortiera. Avvolgerne il fondo e i lati con un foglio di alluminio.
2. Macinare finemente i biscotti con un frullatore e mescolarli con il burro fuso fino ad ottenere un composto sabbioso.
3. Distribuire il composto di biscotti sul fondo della tortiera e premere bene.
4. Cuocere nel forno preriscaldato per 10 minuti, poi lasciare raffreddare leggermente. Mantenere il forno a 170 gradi. Riempire una teglia con acqua e metterla sul ripiano più basso del forno.
5. Nel frattempo, montare brevemente il formaggio cremoso, il mascarpone e lo zucchero semolato con un frullatore a mano.
6. Aggiungere la panna acida, la pasta di vaniglia, la scorza di limone e l'amido di mais e mescolare bene.
7. Aggiungere, una alla volta, le uova nel frullatore, facendolo andare a bassa velocità, fino a quando ciascuna di esse si sia ben amalgamata al composto.
8. Versare il composto nello stampo e, usando un cucchiaino, far gocciolare sopra la crema di more. Utilizzando un coltello, comporre un effetto marmorizzato. Mettere da parte la crema rimanente.
9. Cuocere la cheesecake su una griglia (posta appena sopra la teglia piena d'acqua) per circa 1 ora.
10. Poi socchiudere il forno, lasciando aperta una fessura (magari bloccando l'apertura con un cucchiaio di legno) e lasciare raffreddare la cheesecake per 1 ora.
11. Togliere dal forno, lasciarlo raffreddare completamente e poi metterlo in frigo per almeno 6 ore o preferibilmente per tutta la notte.
12. Togliere la cheesecake dalla tortiera, guarnire con panna montata e more fresche, se desiderato, e servire con la crema di more tenuta da parte.

Tempo di preparazione: circa 1 ora 30 minuti (escluso il tempo di raffreddamento)

Dolceoro Moscato d'Asti DOCG

Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo delicato di pesca Melba, noce moscata, un po' di menta e salvia. Leggermente frizzante al palato, con un corpo pieno e un finale succoso, fruttato e dolce.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)