

Cheesecake marmorizzata (Dolci)



Preparazione

Foderate una teglia a cerniera con la carta da forno, sia la base che il bordo. Spezzettate i biscotti con un coltello, poi frullateli fino ad avere un trito molto fine. Fate sciogliere il burro a bagno maria e lasciatelo raffreddare un po'. Unite al trito di biscotti un albume e il burro fuso. Versate l'impasto nello stampo premendo bene con le mani e lasciatelo a riposare in frigo per farlo indurire. Fate sciogliere il cioccolato a bagno maria assieme alla panna mescolando con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una ganache. Poi lasciatela raffreddare a temperatura ambiente e mettetela in frigo per alcuni minuti. Montate le uova con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso, poi aggiungete il formaggio e i semi della vaniglia. Tirate fuori dal frigo la teglia e versate il composto di formaggio sopra la base di biscotti. Versate anche la ganache al cioccolato e mescolate delicatamente con la forchetta facendo dei cerchi in modo da creare i disegni per la marmorizzazione. Infornate a 180° per 45 minuti a forno preriscaldato. Servite fredda.

Consigli

Prestate molta attenzione nella preparazione del vostro cheesecake a che la cottura avvenga nei tempi giusti e che si raffreddi nel modo giusto: altrimenti, potrebbe uscire un dolce spappolato.

Curiosità

L'origine del cheesecake, sebbene sia notoriamente una specialità britannica, è da ricercarsi nell'Antica Grecia, dove veniva preparato un dolce molto simile che si chiamava placentà.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 45 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Biscotti 250 grammi (secchi)

Albumi (1 albume)

Burro 120 grammi

Cioccolato fondente 150 grammi (tritato)

Panna per dolci 80 millilitri

Uova 3 unità

Zucchero 200 grammi

Formaggio spalmabile 400 grammi

Vaniglia in baccello 1 unità