

Cheesecake

Come preparare il cheesecake



1. Sbriciolare finemente i biscotti, aggiungere il burro fuso ed amalgamare bene.
2. Versare il composto di biscotti in uno stampo ad anello rivestito con acetato e pressarlo bene. Porre in frigorifero a rassodare.



3. Nel frattempo ammorbidire il formaggio con una frusta ed incorporare lo zucchero. Unire anche la vaniglia e la gelatina disciolta in 2 cucchiari di panna calda.
4. Incorporare delicatamente la panna montata a lucido mescolando dal basso verso l'alto.



5. Versare la crema di formaggio nello stampo e livellare bene la superficie. Porre nuovamente a rassodare in frigorifero per almeno 2 ore.



6. Versare la salsa di lamponi sul dolce e porre nuovamente in frigorifero. Al momento del servizio eliminare il disco d'acciaio, la carta acetata e servire subito.

Consigli & curiosità

a) E' possibile sostituire la salsa di lamponi con confettura di lamponi.

Angelo Solillo