

New York Cheesecake



ingredienti

per la base

150 g di biscotti Digestive
70 g di burro fuso
2 cucchiai di zucchero
cannella (facoltativa)

per la crema al formaggio

450 g di Philadelphia
150 g di zucchero
2 uova
2 cucchiai di succo di limone

per la crema di copertura

200 g di panna acida
2 cucchi di zucchero
un cucchiaino di estratto di vaniglia
(o aroma)

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

30 min

RIPOSO

11 ore

TEMPO TOTALE

11 ore 45 min

Tortiera ø 24 cm

procedimento

Foderare uno stampo a cerniera con carta da forno. Tritare finemente i biscotti e miscelarli con lo zucchero, il burro fuso e mezzo cucchiaino di cannella, fino ad ottenere un composto omogeneo. Distribuire il composto ottenuto sul fondo della tortiera, compattandolo con il dorso di un cucchiaio. Riporre in frigorifero per 30 minuti.

Preparare la crema al formaggio. Se si preferisce una texture più leggera, montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso, quindi unire il formaggio ed il limone, continuando a miscelare fino ad ottenere una crema uniforme e non molto densa. Se si preferisce invece una texture più compatta, limitarsi a miscelare tutti gli ingredienti senza montare le uova.

Versare la crema ottenuta sulla base raffreddata e cuocere in forno preriscaldato a 150°C per 20 minuti, coperto con un foglio di alluminio. Fare raffreddare per 30 minuti in forno spento e, quando si sarà raffreddata, trasferire in frigorifero per altri 30 minuti a rassodare brevemente.

Preparare la crema di copertura miscelando con cura lo zucchero, la panna acida e la vaniglia, quindi distribuire la crema ottenuta sul dolce cotto e infornare nuovamente, alla stessa temperatura, per 10 minuti. Far raffreddare la New York cheesecake completamente e riporre in frigorifero per 10-12 ore.