

Cheesecake con Coulis di Frutta

Ingredienti per la Cheesecake

100gr di biscotti tipo Digestive
40gr di burro
425gr di formaggio tipo Philadelphia
150gr di zucchero
2 uova e 1 tuorlo
10gr di maizena
mezzo limone (succo e scorza)
4gr di essenza di vaniglia e 4gr di sale
45gr di panna da montare e 20gr di latte



Preparazione

Passate al mixer i biscotti riducendoli in polvere, unite il burro fuso e mescolate fino a che il composto sarà omogeneo. Versatelo in uno stampo rotondo (meglio se a cerniera) dopo averlo foderato alla base di carta forno e premete con un cucchiaio creando una base compatta. Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.



Mescolate il Philadelphia finché non sarà morbido e privo di grani. Aggiungete lo zucchero, la maizena, la scorza di limone grattugiata, l'essenza di vaniglia e il sale e mescolate bene. Quindi aggiungete le uova intere e il tuorlo uno alla volta. Gradualmente aggiungete la panna, il latte e il succo di limone fino ad ottenere un composto piuttosto liquido. Passata l'ora di raffreddamento, mettete il composto nella tortiera. Cuocete a 200°C (a forno già caldo) per i primi 10 minuti, poi abbassate la temperatura a 159°/160°C e completate la cottura per altri 45/50 minuti. Senza sformare la torta, fate raffreddare completamente, prima a temperatura ambiente e poi in frigo per almeno 4/5 ore prima di servire la torta accompagnata da dei freschi Coulis di frutta.



Coulis di Frutta

Coulis ai kiwi: sbucciare 300gr di kiwi, passarli con il passaverdure (evitare il mixer che, frullando anche i semi, lascia un sapore amaro). Aggiungere 60gr di zucchero a velo e il succo di mezzo limone. Dopo aver mescolato molto bene conservare in frigo per almeno 4 ore.

Coulis ai lamponi: lavare bene 250gr di lamponi, frullarli con 50gr di zucchero a velo e il succo di mezzo limone. Passare al setaccio per eliminare i semini. A proprio gusto eventualmente profumare con una spruzzata di kirsch. Conservare in frigo per almeno 4 ore.

