

Cheesecake con lamponi

Migusto

/ 04.09.2023

Ingredienti (per 12 pezzi o per 1 tortiera apribile di circa 24 centimetri Ø): burro per la tortiera; 2 uova; 1 dl di panna semigrassa; 400 g di formaggio fresco, ad esempio Philadelphia; 180 g di panna acidula semigrassa; 2 c d'amido di mais; 1 busta di zucchero vanigliato; 120 g di zucchero a velo; 1 limone; 3 c di confettura, ad es. di lamponi; lamponi freschi o surgelati (scongelati prima dell'uso) per guarnire. **Base della torta:** 50 g di burro; 200 g di biscotti d'avena; 2 prese di fleur de sel

Svolgimento

Foderate la base della tortiera con carta da forno. Impacchettate esternamente la tortiera con carta alu, in modo da rendere lo stampo impermeabile (la torta cuoce a bagnomaria). Imburrate il bordo. Sciogliete il burro per la base. Macinate finemente i biscotti nel tritatutto e mescolateli con il sale e il burro. Distribuite la massa sulla base e livellatela schiacciandola con il fondo di un bicchiere. Mettete in frigo.

2. Lasciate riposare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente. Scaldare il forno statico a 180 °C. Mescolate gli ingredienti fino allo zucchero a velo compreso. Unite la scorza di limone grattugiata fine e distribuite la farcia sulla base della torta. Lavorate la confettura mescolandola e distribuitela a gocce sulla cheesecake. Con il manico di un cucchiaio mescolate in modo da ottenere un effetto marmorizzato.

3. Accomodate la teglia in uno stampo alto. Riempite lo stampo d'acqua in modo che arrivi fino a metà della teglia. Cuocete a bagnomaria la cheesecake nella parte bassa del forno per circa 45 minuti. Aprite lo sportello e lasciate raffreddare il dolce nel forno spento. Lasciate riposare il dolce per almeno 6 ore, meglio se per tutta la notte al fresco. Guarnite con i lamponi.

Preparazione: circa 30 minuti; cottura a bagnomaria: circa 45 minuti; refrigerazione: almeno 6 ore; raffreddamento: 1 ora

Per persona: 5 g di proteine, 24 g di grassi, 28 g di carboidrati, 350 kcal