

Cheesecake



INGREDIENTI

Ingredienti per uno stampo a cerniera di 26 cm

Per la base:

Una dose di pasta frolla

250 g di farina 00

150 g di zucchero

150 g di burro

2 uova

latte, se necessario

la punta di 1 cucchiaino

di sale

la buccia grattugiata di 1

limone

PREPARAZIONE

Azionate le lame fino ad ottenere un composto di briciole. Unite le uova e se necessario un goccio di latte.

Azionate nuovamente. Basterà un minuto scarso e la l'impasto sarà diventato una palla. Prendetela, date ancora un paio di colpi con le mani (non impastate!) e coprite con pellicola trasparente. Lasciate riposare 1 ora in frigo.

Imburrate e infarinate bene lo stampo a cerniera. Riprendete la pasta dal frigo e stendetela allo spessore di circa mezzo centimetro. Foderate lo stampo con la frolla e tenetelo in frigo un'ora.

BUON APPETITO



Cheesecake



INGREDIENTI

Per il ripieno

1 kg di *ricotta Germani*
270 g di zucchero
5 uova
3 cucchiai di farina
1 cucchiaino raso di sale
1 baccello di vaniglia
la buccia grattugiata di 2
limoni
1 tazzina di liquore

PREPARAZIONE

Ricoprite la frolla con questa crema e fate cuocere 10' in forno preriscaldato a 200°, poi portate la temperatura a 170° e proseguite la cottura per almeno un'ora.

La torta è pronta quando sarà diventata bella scura in superficie e infilando uno stecchino nella parte centrale, questo uscirà asciutto.

Lasciate raffreddare completamente la cheesecake in forno con lo sportello semi-chiuso.

Poi trasferitela in frigo e tenetela almeno 10 ore prima di mangiarla.

Al momento del servizio sfornate la torta e guarnite con frutta in gelatina, marmellata o frutta fresca ripassata in padella con un pò di zucchero a velo.



BUON APPETITO