



IMPASTI

## Base per Cheesecake



1 TEGLIA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

25 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

220K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO

### INGREDIENTI

200 g di Biscotti tipo digestive

100 g di Burro

5 gocce di Succo di limone

### Preparazione

- Rivestite con carta forno il fondo e le pareti di uno stampo a cerniera. Per fare aderire bene la carta allo stampo, imburратelo. Tagliate la carta in eccesso lasciando qualche centimetro in più perché il dolce tenderà ad alzarsi in cottura.
- Frantumate i biscotti. I metodi sono due: a mano o con il tritatutto. Con il primo metodo li chiuderete in un sacchetto da freezer e li batterete con un mattarello (o tritacarne): otterrete una grana irregolare. Con il secondo metodo dovrete azionare la macchina a intermittenza, per non ridurre i biscotti a sfarinato (si impasterebbe eccessivamente con il burro).
- A questo punto fate fondere il burro a bagnomaria in un pentolino facendo attenzione che non prenda colore (rischierebbe così di cambiare sapore).
- Unite il burro, una volta raffreddato completamente, alle briciole di biscotti insieme al succo di limone e mescolate molto delicatamente con una spatola. Se rimane duro, aggiungete un po' di burro fuso; se troppo liquido qualche biscotto sminuzzato.
- Stendete il composto sul fondo dello stampo, livellatelo e compattatelo con il dorso di un cucchiaio cercando di ottenere lo stesso spessore dappertutto. Chiudete lo stampo in un sacchetto grande per alimenti e trasferitelo in frigo per 30 minuti, perché si solidifichi. Dopodiché procedete come da ricetta.

## I consigli di Carla

---

- Per insaporire e rendere più croccante la base, aggiungete a burro e biscotti 50 g di mandorle tritate finemente.
- Per togliere dallo stampo i cheesecake, usate sempre gli stampi a cerniera, se possibile antiaderenti. Ponete un pezzo di carta da forno sulla base dello stampo, appoggiatevi il cerchio della parete laterale schiacciando la carta nella guida e unitelo alla base; tagliate via dall'esterno la carta eccedente. La parete laterale va imburrata (o oliata): quando il cheesecake sarà cotto e intiepidito, basterà che passiate un coltellino in plastica e la parete della torta si staccherà facilmente. Potete provare a togliere anche la carta sottostante, ma solo quando la torta si è raffreddata e risulta compatta, aiutandovi con una spatola larga e piatta.