



TORTE E CROSTATE

Cheesecake al caramello



1 CHEESECAKE DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

5 MIN



CALORIE

550K

NOTE

12 ORE E 30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

PER LA BASE

250 g di Biscotti secchi alla cannella

100 g di Burro

PER LA FARCITURA

200 g di Philadelphia

100 g di Yogurt greco

50 g di Zucchero a velo

200 ml di Panna fresca

50 ml di Panna fresca per la colla di pesce

5 fogli di Colla di pesce

1/2 cucchiaino di Estratto di vaniglia

PER DECORARE

40 g di Burro

50 g di Zucchero semolato

50 ml di Panna fresca

Preparazione

- Tritate finemente i biscotti nel mixer e metteteli in una zuppiera.
- Sciogliete il burro a bagnomaria e unitelo ai biscotti mescolando.
- Rivestite, con carta da forno, il fondo di uno stampo a cerniera dal diametro di 22 cm, imburrate e infarinate i bordi e versatevi dentro il composto di biscotti e burro, schiacciando e livellando con il dorso di un cucchiaio. Riponete in frigo per 30 minuti.
- Lasciate in ammollo i fogli di colla di pesce in acqua fredda.
- Montate a neve la panna con le fruste e mettetela in frigo.
- Strizzate la colla di pesce e trasferitela in un pentolino con la restante panna e fatela sciogliere a fiamma dolce.
- In una ciotola amalgamate il formaggio con lo yogurt, unite lo zucchero a velo rimestando con un cucchiaio, aggiungete l'estratto di vaniglia e, a filo, la panna tiepida con la colla di pesce sciolta.
- Incorporate la panna montata con delicatezza, mescolando con una spatola, facendo attenzione a non smontarla.
- Versate la crema ottenuta nello stampo, livellatela e trasferite in frigo per 12 ore.
- Occupatevi della decorazione. Versate lo zucchero semolato in un pentolino e ponetelo sul fuoco a fiamma dolce senza mescolarlo. Ruotate di tanto in tanto il pentolino al fine di far sciogliere lo zucchero in modo uniforme.
- Nel frattempo scaldate la panna e tagliate il burro a cubetti.
- Quando lo zucchero sarà dorato, aggiungete la panna e amalgamate.
- Spegnete il fuoco e aggiungete il burro, sempre mescolando e lasciate raffreddare il caramello.
- Trascorso il tempo necessario, sformate il cheesecake su un piatto da portata, decoratelo con il caramello e servite.