



TORTE E CROSTATE

Cheesecake al cioccolato e zafferano



1 CHEESECAKE DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

25 MIN



TEMPO DI COTTURA

1 H 30 MIN



CALORIE

750K

NOTE

1 ORA DI RIPOSO + 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO

INGREDIENTI

PER LA BASE

250 g di Biscotti secchi al cioccolato

150 g di Burro

20 g di Zucchero di canna

PER LA FARCITURA

600 g di Formaggio fresco cremoso

200 ml di Panna fresca da montare

2 cucchiaini di Amido di mais (maizena)

3 Uova

100 g di Zucchero semolato

1 bustina di Zafferano

1 baccello di Vaniglia

1 Limone bio

Sale

Preparazione

- Preparate la base. Sciogliete il burro in un pentolino, su fuoco bassissimo, quindi spegnete subito e versatelo in una ciotola.
- Con un mixer sbriciolate i biscotti, trasferiteli nella ciotola, aggiungete lo zucchero e mescolate bene fino a ottenere un composto omogeneo ma bricioloso.
- Rivestite il fondo di uno stampo a cerniera del diametro di 22 cm con carta da forno e imburратene la parete. Distribuite il composto di biscotti e burro sulla base della tortiera, premendo bene con il dorso di un cucchiaio in modo da formare uno strato compatto, quindi riponete in frigo per circa un'ora.
- Preparate la farcitura. Con le fruste elettriche lavorate a crema, in una ciotola capiente, il formaggio, lo zucchero, la maizena setacciata, il succo del limone, l'interno del baccello di vaniglia e un pizzico di sale.
- Sbattete le uova, sempre con le fruste elettriche, e incorporatele al composto poco alla volta. Infine aggiungete la panna, dove avrete sciolto lo zafferano, mescolando sempre con le fruste, ma senza montare eccessivamente.
- Riprendete lo stampo, versate il composto sulla base di biscotti e burro e cuocete il cheesecake in forno statico preriscaldato a 150°C (funzione statica), per circa un'ora e mezzo, poi lasciate lo sportello del forno semiaperto ancora per 30 minuti, a forno spento. Infine fate raffreddare completamente e trasferite il dolce in frigo per circa 2 ore.
- Togliete il cheesecake dal frigo e passate una spatolina piatta lungo il bordo, così si staccherà dalla parete a cerniera, che toglierete con attenzione. Fate scivolare la torta sul vassoio, aiutandovi con una spatola piattastaccate dal fondo la carta e sfilatela delicatamente. Quindi servite.