



TORTE E CROSTATE

Cheesecake di robiola ai mirtilli neri



1 CHEESECAKE DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
60 MINCALORIE
570K

NOTE

INGREDIENTI

PER LA BASE

250 g di Biscotti secchi

120 g di Burro

PER LA FARCITURA

600 g di Ricotta vaccina

200 g di Robiola

300 g di Mirtilli neri

160 g di Zucchero semolato

4 Uova

Preparazione

- Preparate la base. Fate sciogliere il burro a bagnomaria; con un mixer sbriciolate i biscotti, versateli in una ciotola e unitevi il burro sciolto, mescolando bene fino a ottenere un composto omogeneo.

- Rivestite il fondo di una tortiera a cerniera del diametro di 22 cm con carta da forno e imburrate i bordi. Distribuite il composto di biscotti e burro sulla base e sulla parete della tortiera, premendo bene in modo da formare uno strato compatto, quindi riponete in freezer.
- Montate con le fruste elettriche i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto omogeneo, poi unitevi la robiola e la ricotta, già sgocciolata e setacciata. Mescolate, sempre con le fruste, fino a ottenere una crema.
- Lavate le fruste perfettamente, asciugatele e montate a neve gli albumi con un pizzico di sale. Usando una spatola a ggiungeteli al composto preparato, con movimenti lenti dal basso verso l'alto per non smontarli.
- Versate il composto nella tortiera con i biscotti, livellatelo e distribuite sulla superficie i mirtilli; cuocete per circa un'ora in forno già caldo a 160°C (funzione statica). Spegnete, aprite lo sportello del forno e lasciate la torta all'interno per mezzora, poi sfornatela. Appena si sarà intiepidita mettetela in frigo e tenetela per 3-4 ore.
- Sformate il cheesecake. Passate una spatolina lungo il bordo e togliete la parete dello stampo. Aiutandovi con la carta fate scivolare il dolce sul vassoio; con l'aiuto di una spatola larga e sottile staccate dal fondo la carta e sfilatela delicatamente; quindi servite il vostro cheesecake.

Carla Marchetti