

Cheesecake ai frutti di bosco



La Cheesecake di questa ricetta è la classica cheesecake di tradizione americana, che ormai è diventata a tutti gli effetti un classico anche sulle nostre tavole.



PORZIONI
8



PREPARAZIONE
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE



COTTURA
1 ORA e 10 MINUTI



RIPOSO
6 ORE IN FRIGORIFERO

CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =
TOTALE 800 KCAL / 100 KCAL PER PORZIONE

INGREDIENTI

per la base:

300 g di biscotti tipo Digestive
150 g di burro fuso

per il ripieno:

700 g di formaggio fresco spalmabile
60 gocce di Diete.Tic o 30 maxi gocce (confezione spray)
200 g di panna acida
4 uova
1 cucchiaino di amido di mais
la scorza di 1 limone
1 bacca di vaniglia

inoltre:

200 g di confettura di frutti di bosco
200 g di frutti di bosco misti (lamponi, more, mirtilli e ribes rosso)

STEPS



1.

Per la base: raccogliete nel mixer i biscotti, polveriztateli, unite il burro fuso a temperatura ambiente e azionate di nuovo l'apparecchio fino ad amalgamare. Trasferite il composto ottenuto all'interno di uno stampo da 22 cm di diametro rivestendo sia la base che i bordi. Compattate con il dorso di un cucchiaio e ponete in frigorifero per l'intera durata della ricetta.



2.

Per il ripieno: in una ciotola lavorate con uno sbattitore elettrico il formaggio fresco con Diete.Tic, la scorza di limone grattugiata e i semi della bacca di vaniglia. Aggiungete le uova, uno alla volta, continuando a sbattere, seguite dalla panna acida e dall'amido di mais setacciato.



3.

Dovrete ottenere un composto omogeneo che verserete all'interno del guscio di biscotti. Cuocete nel forno già caldo a 160° per 1 ora e 15 minuti. Il dolce apparirà tremolante, ma è così che deve essere.



4.

Trascorso questo tempo fate raffreddare il dolce a temperatura ambiente, quindi ponete la cheesecake in frigorifero per 6 ore. Poco prima di servire completate con la confettura e i frutti di bosco.