

INGREDIENTI

- 850 gr di formaggio Philadelphia
- 298 gr di zucchero
- 16 gr di maizena
- 3 gr di scorza di limone grattugiata
- 7 gr di vaniglia
- 7 gr di sale
- 169 gr di uova (ca. 3)
- 63 gr di tuorlo d'uovo (ca. 3)
- 85 gr di panna fresca non montata
- 42 gr di latte
- 10 gr di succo di limone
- 187 gr di biscotti digestive
- 75 gr di burro

PREPARAZIONE

Passate al mixer i biscotti riducendoli in polvere, unite il burro fuso e mescolate finché il composto sia omogeneo. Versatelo in uno stampo rotondo da 24 cm di diametro foderato, alla base, di carta forno e premete con un cucchiaio creando una base compatta. Porre in frigorifero per 1 ora.

Mescolate il Philadelphia finché non diventa morbido e privo di grani. Aggiungete lo zucchero, la maizena, la scorza di limone, l'essenza di vaniglia, il sale e mescolate. Quindi aggiungete le uova intere e i tuorli uno alla volta. Gradualmente aggiungete la panna, il latte e il succo di limone. Stendete il composto nella tortiera con il fondo di biscotti e infornate a 200° per 10 minuti, poi abbassate a 150°/160° e completate la cottura per circa 45 minuti. Fate raffreddare completamente e conservate in frigorifero.

La cheese cake è ottima accompagnata da sciroppo di fragola o frutti di bosco (li vendono nei supermercati, buonissima la guarnizione per gelati Toschi alla fragola), ma si può preparare anche una salsina in casa frullando le fragole o i frutti di bosco freschi con un poco di zucchero (a piacere) e un cucchiaino di succo di limone.

N.B. Per l'ottima riuscita della cheese cake, è fondamentale che vengano utilizzati solo formaggio Philadelphia, niente mascarpone né ricotta o altri formaggi, e che i biscotti siano i Digestive (assolutamente niente frollini o biscotti secchi), ideale sarebbe utilizzare quelli della marca McVitie's.

TEMPO DI COTTURA: 45'