

NEW YORK CHEESECAKE



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 min



TEMPO TOTALE
6 h e 20 min



DIFFICOLTA'
medio



PORZIONI
12 fette



PREZZO
medio



TEMPO DI COTTURA IN FORNO
1 h 220°C-150°C



TEMPO DI UTILIZZO DI BIMBY
3 min



TEMPO DI ATTESA (RIPOSO, LIEVITAZIONE, REFRIGERAZIONE ...)
5 h



MODALITA' MANUALE

INGREDIENTI PER 12 FETTE

BASE

- 120 g di burro a pezzi + q.b.
- 250 g di biscotti secchi, tipo Digestive
- 30 g di zucchero

CREMA AL FORMAGGIO

- 750 g di formaggio fresco spalmabile
- 120 g di panna (min. 30% di grassi)
- 220 g di zucchero
- 1 stecca di vaniglia, i semi
- 3 uova
- 1 tuorlo d'uovo

UTENSILI UTILI

- tortiera con fondo apribile (Ø 26 cm)
- carta forno
- cucchiaio
- pellicola trasparente

VALORI NUTRITIVI PER BICCHIERE



VALORE ENERGETICO	2084 kJ / 498 kcal
PROTEINE	9 g
CARBOIDRATI	40 g
GRASSI	35 g
FIBRE	< 1 g

PREPARAZIONE

BASE

- 1 Foderare la base di una tortiera con fondo apribile (Ø 24-26 cm) con carta forno, imbrattare le parti rimaste scoperte e mettere da parte.
- 2 Mettere il burro nel boccale e sciogliere: **2 min./100°C/vel. 1.**
- 3 Aggiungere i biscotti e lo zucchero, tritare: **10 sec./vel. 7.**
- 4 Distribuire il composto sulla base dello stampo preparato, e, aiutandosi con il dorso di un cucchiaio o con le mani, schiacciare uniformemente fino ad ottenere una base compatta. Riporre la tortiera in frigorifero per 30 minuti.
- 5 Nel frattempo, preriscaldare il forno a 220°C.

CREMA AL FORMAGGIO

- 6 Mettere nel boccale pulito e asciutto il formaggio, la panna, lo zucchero e i semi della vaniglia, mescolare: **20 sec./vel. 4.**
- 7 Aggiungere le uova e il tuorlo, amalgamare: **20 sec./vel. 4.** Trasferire il composto sopra la base di biscotto.
- 8 Posizionare la tortiera sulla placca del forno e cuocere la cheesecake nel ripiano più basso del forno per 10 minuti (220°C).
- 9 Abbassare la temperatura del forno a 150°C e continuare la cottura per altri 45-50 minuti (150°C) o fino a che il composto non risulterà compatto.
- 10 Spegner il forno, aprire leggermente l'anta e far raffreddare la cheesecake per 1 ora al suo interno.
- 11 Lasciar raffreddare completamente la torta a temperatura ambiente, quindi coprire la tortiera con pellicola trasparente e riporla in frigorifero per almeno 4 ore prima di sformare e servire la cheesecake a fette (vedere consiglio).

CONSIGLI

Tradizionalmente la cheesecake è servita con una coulisse di frutti rossi: mettere nel boccale 200 g di frutti rossi (es.: fragole, lamponi, mirtilli), 100 g di zucchero, 20 g di succo di limone e cuocere: 6 min./90°C/vel. 4. Filtrare la coulisse con un colino a maglia fine, trasferire in una ciotola, coprire con pellicola trasparente a contatto e fare raffreddare a temperatura ambiente prima di utilizzarla.

BIMBY CON

Misurino

La ricetta è tratta dalla collection "DOLCI AMERICANI"