

Cheesecake newyorkese con salsa di more e mirtilli



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
120 minuti

Dosatura:
Per 8 persone



Elenco ingredienti

75g di burro
225g di biscotti tipo Digestive, sbriciolati
350g di ricotta
350g di formaggio cremoso
200ml di panna acida
350g di zucchero rafnato
45ml (3 cucchiaini) di estratto di vaniglia
succo e scorza grattata di 2 limoni
3 uova, battute
15ml (1 cucchiaino) di farina ne di granoturco
100g di more
15-30ml (1- 2 cucchiaini) di miele liquido
5ml (1 cucchiaino) di Cointreau®
150g di mirtilli

Istruzioni per la preparazione

1. Preriscalda il forno a 140°C. Imburra leggermente uno stampo tondo da 20cm. Metti a fondere il burro in un pentolino e aggiungi i biscotti mescolando bene. Versa il composto nello stampo, premendolo bene sul fondo. Metti in



frigorifero.

2. Metti in una ciotola la ricotta, il formaggio cremoso, la panna acida, lo zucchero rafnato e frulla a velocita' 3 per circa 45 secondi, no a ottenere una consistenza omogenea. Aggiungi l'estratto di vaniglia, la scorza e il succo dei limoni, le uova, la farina ne di granoturco e sbattete a velocita' 1 per 1 minuto, amalgamando bene. Versa il composto nello stampo per dolci e cuoci in forno per 2 ore. Spegni e lascia raffreddare completamente il cheesecake nel forno spento. Metti in frigo e lascia refrigerare per una notte.
3. Setaccia le more e amalgamale con miele, Cointreau® e mirtilli. Sforma il cheesecake, taglialo a fette e guarniscilo con zucchero a velo e una spruzzata di salsa di frutti di bosco