



Ingredienti

Per un Cheesecake di 6 persone

200gr di biscotti McVities Original Digestive

100gr di burro

3 arance non trattate

200 gr. di zucchero

40 gr. di burro

2 uova

200 gr. di formaggio spalmabile

200 gr. di panna

2 fogli di colla di pesce

Procedimento

Preparate il fondo torta

Macinate i biscotti McVities Original Digestive e amalgamateli con 100 gr. di burro fuso, mescolate molto bene e trasferite l'impasto ottenuto in una tortiera apribile foderata con carta da forno.

L'impasto posto nella tortiera deve essere ben distribuito e compattato.

Al termine dell'operazione mettete in frigorifero per 30'.

Preparare l'orange curd



Grattugiate la buccia di 2 arance, spremete il loro succo e filtratelo.

In un pentolino fate sciogliere il burro a bagnomaria.

Intanto montate le 2 uova con 100 gr. di zucchero.

Quando il burro si sarà sciolto aggiungete le uova montate, il succo di arancia e la buccia grattugiata, continuate a mescolare finché la crema si addensa (tempo circa 15').

Trasferite la crema ottenuta in una ciotola e lasciatela raffreddare.

Una volta fredda prendetene una piccola parte, riscaldatela e aggiungete i fogli di colla di pesce precedentemente ammorbiditi in acqua fredda.

Terminata questa operazione unite le due creme, quella calda con la colla di pesce e quella fredda, e mescolate bene.

Alla crema, così ottenuta, aggiungete il formaggio spalmabile e la panna montata, mescolate per bene il tutto.

Tirate fuori dal frigorifero la base e, senza togliere l'anello, versate al suo interno la crema in modo da ottenere uno spessore di crema pari al doppio dell'altezza del biscotto.

Mettete il dolce in frigorifero per circa 2 ore.

Preparazione della salsa all'arancia.

Fate caramellare 100 gr. di zucchero e aggiungete il succo di 1 arancia e la scorza tagliata a juliene.

Con questa salsa decorerete il dolce.

Tirate fuori il dolce dal frigorifero, poggiatelo su un piatto di portata, togliete l'anello e la carta da forno e procedete alla decorazione con fette d'arancia e con la salsa precedentemente preparata.

<http://cuocaeleonora.blogspot.it/2012/06/cheesecake-all'arancia.html>