



ny cheesecake con topping alle fragole di simona



Ingredienti

Per la base:

400g di biscotti McVitie's Original Digestive

180g di burro

1 cucchiaio di zucchero

Per la farcitura:

2 uova intere + 1 tuorlo

100g di zucchero

1kg di formaggio spalmabile (4 confezioni)

1 busta di vanillina

20g di amido di mais

2 pizzichi di sale

Un po' meno di una tazzina di succo di limone

100ml di panna

Per la copertura:

200ml di panna acida

1 bustina di vanillina

2 cucchiaini di zucchero a velo



Per il topping di fragole:

300-350g di fragole

180ml di acqua

50g di zucchero

2 cucchiaini di amido di mais

Succo di limone

Per decorare:

Fragole

Gocce / scaglie di cioccolato bianco

Preparazione

Tritare i biscotti McVitie's Original Digestives e mescolarli con lo zucchero e con il burro fuso.

Mescolare il composto e metterlo in una teglia a cerniera sul cui fondo avrete messo un foglio di carta da forno, stendere e comprimere bene i biscotti McVitie's Original Digestives e mettere in frigo per almeno una mezzoretta.

In una ciotola mettere le uova, la vanillina, lo zucchero e sbattere con una frusta elettrica, aggiungere il formaggio spalmabile al composto e continuare a sbattere fino a che il composto non diventerà ben omogeneo. Senza mai smettere di mescolare aggiungere il succo del limone, la maizena setacciata, il sale e per ultima la panna.

Riprendere la vostra tortiera e versare il composto di formaggio mettete in forno a 180° per i primi 30 minuti, poi abbassare il forno a 160° per altri 30 minuti.

Nel frattempo preparate anche la copertura, mescolando la panna acida con i cucchiaini di zucchero a velo e poi aggiungete la vanillina.

Quando il cheesecake sarà cotto, lasciatelo raffreddare qualche minuto, sfornatelo e spalmate bene la copertura di panna acida e rimettetela in forno per altri 5 minuti a 190°, in modo che la panna si possa glassare.

Lasciare freddare il cheesecake e quando sarà completamente freddo metterlo in frigorifero per almeno 4 ore.



ny cheesecake con topping alle fragole di simona

Per il topping, frullare le fragole, poi aggiungere l'acqua, lo zucchero, un po' di succo di limone, l'amido di mais e continuare a frullare.

Mettere la salsa in un pentolino senza mai smettere di mescolare fino a che non si addenserà. Togliere dal fuoco e lasciar riposare..

Mettere in frigo almeno due ore prima di servire, ed accompagnare con crema pasticcera alla cioccolata bianca.

<http://simoscooking.blogspot.it/2013/03/new-york-cheesecake-con-topping.html>