



Cheesecake (preparazione base)

Ingredienti	Unità di misura	Porzioni				oggi
		Ø 19	Ø 22			
Per la base						
Biscotti Digestive	Gr.		240			
Burro	Gr.		110			
Per la crema						
Uova	N°		1			
Tuorli	N°		1			
Zucchero	Gr.		65			
Amido di mais (Maizena)	Gr.		25			
Formaggio spalmabile	Gr.		500			
Idee per la copertura						
1 marmellata						
2 nutella						
3 frutti di bosco						

Per la base:

Sciogliere il burro in una ciotola

Mentre si raffredda, frullare i biscotti nel mixer

Mescolare burro e biscotti in polvere

Foderare il fondo di una teglia a cerniera con carta da forno
Mettere metà del composto sul fondo della teglia e compattarlo con un cucchiaio.
Spalmare e compattare l'altra metà del composto sui lati della teglia.
Mettere il composto 15 minuti in freezer mentre si prepara la farcia.

Per la crema:

Sbattere le uova ed i tuorli in una ciotola unendo lo zucchero

Aggiungere l'amido di mais (Maezena)

Sempre mescolando aggiungere il formaggio spalmabile.

Quando la crema è liscia e uniforme togliere dal freezer la teglia con la torta e riempire la base con la crema.

Cuocere nel forno a 160° per 60' e poi a 180° per altri 15'

A cottura ultimata lasciare raffreddare la cheesecake nel forno spento con lo sportello aperto.

Quando la torta sarà raffreddata metterla in frigo per 60'

Ricoprirla con il topping preferito

Rimetterla in frigo per altri 60'

Servirla fredda