



NEW YORK CHEESE CAKE

Ingredienti

Per la base:

180gr. di biscotti secchi sbriciolati

90gr. di burro sciolto

20gr. di zucchero semolato

Per la farcitura al formaggio:

900gr. di formaggio spalmabile

260gr. zucchero semolato

½ cucchiaino di sale

70gr. farina 00

Succo e buccia di ½ limone

600gr. di panna fresca

8 uova

1 pizzico di polpa di una bacca di vaniglia

Per la glassa:

confettura di ciliegie q.b.

Procedimento

Frullare i biscotti grossolanamente con il burro e lo zucchero.

Adagiare i biscotti sul fondo di una tortiera (a cerniera 26-28 cm) imburrata, con il fondo di un bicchiere livellare bene e cuocere in forno caldo a 170° per una decina di minuti.

Preparare il ripieno al formaggio: esattamente nell'ordine in cui sono elencati porre in una ciotola gli ingredienti, montando leggermente il composto con un frullino elettrico o con una frusta a mano.

Versare il composto al formaggio nella tortiera sui biscotti.

Trasferire in forno caldo a 220° e cuocere per 10 minuti, quindi, abbassare la temperatura del forno a 90° e cuocere per 50 minuti.

Quando il dolce sarà pronto farlo intiepidire, nel frattempo sciogliere in un pentolino con poca acqua la marmellata di ciliegie, farla sciogliere e, facendola scendere da un setaccio a maglie fini farla cadere sulla superficie del cheese cake, livellare con una spatola.

Porre il dolce in frigo fino a completo raffreddamento, circa 4 ore.