

Cheese Cake

Preparate e fate cuocere una crosta di biscotti sbriciolati in una tortiera da 23 cm. Fate scaldare il forno a 160 gradi. Ponete il mascarpone nella scodella del frullatore e riducete in una crema soffice. Aggiungete la ricotta e continuate a miscelare per incorporare bene. Unite le scorze di agrumi. Aggiungete zucchero e noce moscata, miscelate per incorporare bene tutti gli ingredienti. Aggiungete le uova intere e frullate fino a quando la pastella diventa liscia e omogenea. Aggiungete tuorlo d'uovo e vodka, miscelate di nuovo. Unite la panna montata e miscelate ancora una volta. Versate la pastella nella crosta che avete cotto in precedenza, lisciate la superficie con una spatola. Fate cuocere nella parte centrale del forno per 1 ora e 1/2. Togliere dal forno e lasciare raffreddare. Lasciate in frigorifero per 6 o 8 ore nella tortiera prima di servire. Poco prima di servire preparare la salsa alla frutta. Riducete in purea i lamponi, trasferite in una piccola casseruola. Aggiungete sciroppo e succo di limone, mescolate bene e portate ad ebollizione. Fate cuocere a fuoco basso per 8 o 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Mescolate l'amido di mais con l'acqua fredda, incorporate alla miscela e fate cuocere per 1 altro minuto. Versate la salsa di lamponi in una ciotola e mettete da parte a raffreddare. Lasciate in frigorifero prima di spalmare sulla torta. Potete decorare anche con fiocchetti di panna montata. 1 porzione = 440 calorie, 27 g carboidrati, 11 g proteine, 32 g grassi, 2,5 g fibre.

Ingredienti

500 G Mascarpone (a Temperatura Ambiente)
500 G Ricotta (a Temperatura Ambiente)
100 G Zucchero Semolato
3 Uova Grandi
3 Tuorli D'uovo
2 Cucchiaini Vodka Alla Pesca
50 Cl Panna Montata
375 G Lamponi Lavati
2 Cucchiaini Sciroppo (v. Ricetta)
1 Cucchiaino Amido Di Mais
2 Cucchiaini Acqua Fredda
Biscotti Sbriciolati
1 Arancia (scorza Grattugiata Finemente)
1 Limone (scorza Grattugiata Finemente)
1 Pizzico Noce Moscata
Alcune Gocce Succo Di Limone

Note

Preparazione: 100 minuti.