

Iginio Massari The Sweetman, la cheesecake ai mirtilli di Precious

massari-13-41d1011e

CHEESECAKE AI MIRTILLI

Ingredienti

Base per cheesecake

160 g di biscotti secchi al cioccolato

60 g di burro fuso

Ripieno al formaggio

400 g di ricotta vaccina

150 g di zucchero a velo

10 g di fecola di patate

40 g di tuorli

La scorza di un'arancia non trattata

250 g di mascarpone

80 g di gocce di cioccolato

Decorazione

Fragole

Composta di mirtilli

Granella di pistacchi

Preparazione

Base per cheesecake

Tagliare il burro a cubetti e scioglierlo in un tegame a fuoco lento. Mettere i biscotti in un tritatutto e cominciare a romperli grossolanamente comprimendoli con il coperchio. Versarvi il burro fuso e iniziare a frullare. Lavorare fino ad ottenere una massa compatta e omogenea e trasferire il composto

in una tortiera imburrata, con il fondo e le pareti coperte da un foglio di carta da cottura. Modellare la base della torta andando a comprimere l'impasto sul fondo con un cucchiaio da cucina.

Ripieno al formaggio

Iniziare la lavorazione amalgamando ricotta e zucchero a velo in un'abbondante ciotola di vetro. Unire i tuorli con le fruste elettriche, quindi aggiungere la fecola di patate a pioggia, la scorza d'arancia grattugiata e montare il tutto. Incorporare il mascarpone. Unire con un cucchiaio a spatola le gocce di cioccolato e versare il composto nella tortiera con la base di biscotti. Livellare e cuocere in forno a 170°C per 50 minuti.

Composizione

Servire la cheesecake su un'alzatina dopo averla guarnita con una spalmata di composta ai mirtilli, una corona di fragole, e granella di pistacchi.

[Iginio Massari The Sweetman](#) è in onda tutti i giorni su **Sky Uno**.