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.**