



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001020

Registrata in data 09 Feb 2017 alle ore 16:05

da SONIA TORTORA

Cheesecake di grano Chirico ai frutti rossi

La cheesecake è un dolce che piace sempre a tutti, ma arricchendola con frutti rossi o frutti esotici se più graditi anche l'occhio sarà appagato, perchè è impossibile presentare un piatto come questo senza che gli ospiti restino a bocca aperta. Nella versione invernale si può cuocere, invece nella versione estiva si può mettere in frigo e servire fredda. Insomma, un dolce per tutto l'anno!

Tempo di preparazione: 100 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g di biscotti secchi
80 g di burro
350 g di yogurt bianco naturale dolce
50 ml di latte
125 g di formaggio cremoso
150 g di grano Chirico
n.3 uova
60 g di farina
n.1 bustina di vanillina
50 g di zucchero a velo
400 g di frutti di bosco misti

Preparazione

Tritate i biscotti nel mixer, volendo si possono usare anche biscotti secchi integrali se più graditi, finchè non diventano una poltiglia sottile, poi uniteli al burro sciolto in un tegamino e amalgamate bene il tutto.

Versate il composto ottenuto in una tortiera precedentemente ricoperta con della carta da forno compattando bene il fondo.

Mettete in frigorifero per almeno 15 minuti in modo che la base si rassodi bene.

Nel frattempo preparate la farcia: in una terrina montate a neve gli albumi poi aggiungete zucchero a velo, farina e vanillina sempre mescolando in modo che non si formino grumi.

A parte amalgamate il grano cotto Chirico con lo yogurt bianco, il latte, il formaggio e i tuorli.

Unite le due creme in modo da ottenere un composto liscio e omogeneo e distribuitelo sopra la base biscotto già preparata.

Scaldare il forno a 180° e infornate la torta per circa un'ora aiutandovi con uno stecchino per capire quando è il momento giusto per tirarla fuori.

Una volta pronta lasciatela raffreddare e cospargete la superficie con frutti di bosco a volontà, oppure con frutta esotica mista se l'idea vi piace di più.

Vino consigliato

Cremant de Bourgogne