



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001081

Registrata in data 20 Feb 2017 alle ore 11:11

da CLAUDIA TURRINI

Cheesecake al basilico

...adoro accostare i profumi, i sapori, i colori, mi piace utilizzare prodotti semplici: il basilico è il protagonista di questa ricetta. Verde, profumatissimo, ma allo stesso tempo delicato, mi ricorda l'estate, le vacanze!!!

In questa cheesecake l'ho abbinato, in un ripieno a base di formaggio e di grano ad una base al cioccolato: calda ed avvolgente e a una ricca copertura di confettura e frutti di bosco!!!

Una cheesecake colorata, perchè anche l'occhio vuole la sua parte, originale perchè non è usuale utilizzare il basilico in una preparazione dolce, e vi stupirà perchè l'accostamento basilico-cioccolato risulterà davvero piacevole, valorizzato anche dalla nota fresca dei frutti di bosco.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 10 persone

PER IL RIPIENO

200 g di grano cotto
200 g robiola
125 ml panna liquida
n.4 uova (solo gli albumi)
30 g foglie di basilico fresche
150 g zucchero semolato
80 g farina
n.1 bustina vanillina

PER LA BASE

160 g biscotti al cacao
50 g burro

PER LA DECORAZIONE

250 g confettura ai frutti di bosco
250 g di frutti di bosco freschi (lamponi, ribes, more, mirtilli)

Preparazione

Iniziate con la base: schiacciate i biscotti al cacao ed amalgamateli con il burro fuso. Stendete il composto sul fondo dello stampo. Riponete lo stampo in frigorifero.

In una ciotola lavorate la robiola con il grano.

Nel frullatore versate la panna e le foglie del basilico: azionate fino ad ottenere un liquido verde privo di residui di foglie: se necessario filtrate con un colino.

Aggiungete la panna al basilico al composto di robiola e grano.

Montate gli albumi a neve, incorporate lo zucchero e poi la farina e la bustina di vanillina setacciate, mescolate con delicatezza per evitare di smontare gli albumi.

A questo punto amalgamate fra loro i 2 composti. Versate il ripieno sopra la base di biscotto al cacao.

Infornate e cuocete in forno già caldo, in modalità statica, a 180° per circa 60 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare. Versate uno strato di confettura di frutti rossi (se vi pare troppo densa, diluitela con poca acqua) e poi decorate con i frutti rossi freschi.