MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002022 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 16 Apr 2018 alle ore 11:17
da ALESSIA CONTE

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Cheesecake dolce al pomodoro

Cheesecake dolce al pomodoro con una base di frolla al cacao all'olio evo.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 6 persone

Per la frolla all'olio evo:
100 g di olio evo
450 g di farina
110 g di zucchero
20 g di cacao

Per la farcia :
250 g di formaggio spalmabile
250 g di mascarpone
200 ml di panna zuccherata
16 g di gelatina in fogli.

Per la crema di pomodoro:
125 g passata di pomodoro
8 g di gelatina
100 g di zucchero a velo.

Prodotti utilizzati

Philadelphia, Hoplà.

Preparazione

Iniziamo incominciando dalla base della cheesecake. Porre in una ciotola la farina, lo zucchero e il cacao. Fare un buco al centro e versare l'olio. Iniziare poi ad impastare fino ad ottenere un composto compatto. Impellicolare e lasciar riposare 30 minuti in frigo. Una volta trascorso il tempo di riposo, foderare di carta forno uno stampo a cerniera apribile 24 cm e stenderci l'impasto all'interno. Infornare a 180° per circa 20-25 minuti. Una volta tolto dal forno lasciar raffreddare e intanto preparare la farcia.
In una ciotola montare la panna e dopo averla montata aggiungere la philadelphia e il mascarpone, sempre mescolando fino ad ottenere un composto liscio. Ammollare la gelatina in acqua ben fredda, strizzarla e scioglierla in un pentolino insieme a quattro cucchiai di acqua. Aggiungerla poi al composto precedentemente preparato. Una volta che la base è ben fredda aggiungere il composto alla base e porre in frigo per 30 minuti. Intanto preparare la crema al pomodoro.
Far cuocere in padella la passata di pomodoro con lo zucchero a velo per una ventina di minuti, il tempo che si addensi e si toglie quel sapore acidulo, e aggiungere poi la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda per 10 minuti e ben strizzata. Versare poi la salsa di pomodoro come ultimo strato della cheesecake e lasciar riposare in frigo per 2-3 ore.

La ricetta ha partecipato a:

Con questa ricetta partecipo al Contest Pomorosso d'autore