



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002773 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 26 Feb 2019 alle ore 11:20**

**da CLAUDIO BARDI**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy**

## Il dolce pomodoro nel bosco

Cheese cake pomodorino giallo e frutti di bosco.

Tempo di preparazione: 120 minuti

### Ingredienti per 12 persone

Per la base

180 g Biscotti Digestive o simili

100 g Burro

Per la farcia

250 g Formaggio spalmabile light

250 g Panna fresca

8 g Gelatina in fogli

120 g Zucchero a velo

n. 5 Lamponi

n. 5 More

n. 10 Mirtilli

Per la copertura

n. 2 Lamponi

n. 2 More

500 g Pomodorini gialli in conserva

Foglioline di menta q.b.

8 g Gelatina in fogli

120 g Zucchero a velo

Zenzero in polvere q.b.

Cannella in polvere q.b.

Noce moscata grattugiata q.b.

n. 1 Bacca di vaniglia

### Prodotti utilizzati

Pomodorini in conserva La Fiammante, Philadelphia, frutti di bosco freschi Esselunga, panna Conad, biscotti Digestive.

Calorie e nutrienti cheese cake:

100 g di biscotti Digestive apportano circa 483; calorie torta 869; calorie porzione 72

100 g di philadelphia light apportano circa 173; calorie torta 432; calorie porzione 36

100 g di Panna da montare apportano circa 345 calorie (3,1% carboidrati, 2,5% proteine, 94,3% grassi) calorie torta 862; calorie porzione 71

100 g di frutti di bosco apportano circa 52 calorie (81,9% carboidrati, 7,7% proteine, 10,4% grassi) calorie torta 100; calorie porzione 8

100 g di Burro apportano circa 717 calorie (0% carboidrati, 0,5% proteine, 99,5% grassi), calorie torta 717; calorie porzione 60

100 g di Pomodorini gialli apportano circa 15 calorie (70% carboidrati, 15,7% proteine, 14,3% grassi); calorie torta 75; calorie

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

porzione 6,2

100 g di Zucchero apportano circa 389 calorie; calorie torta 583; calorie porzione 48,5

Torta 2776 calorie - Porzione 231 calorie

### **Strumenti di cottura**

pentolino, spatole, disco acciaio, planetaria, batticarne, microonde piano a induzione

### **Preparazione**

Preparazione della base: mettere i biscotti in un sacchetto di carta e con un batticarne ridurli finemente, intanto sciogliere il burro nel microonde ed unirli ai biscotti in una boule, amalgamandoli, fino ad ottenere un composto plastico. Porre in una coppa di acqua fredda gli 8 grammi di foglio di gelatina e farli ammorbidire per 10 minuti. Prendere un disco di acciaio da 26, porlo su un vassoio piano dopo aver rivestito con un foglio di pellicola trasparente, poi rivestire il bordo con acetato. Prendere il composto di biscotti e burro e inserirlo all'interno del disco ottenendo un fondo non più alto di un centimetro, aiutarsi a pareggiare il piano con un batticarne. Riporre in frigo il disco con tutto il vassoio.

Preparazione della farcia: mettere in una coppa di acqua fredda gli 8 grammi di foglio di gelatina e farli ammorbidire per 10 minuti. Nel frattempo, ammorbidire il formaggio spalmabile lavorandolo con una spatola, montare la panna fino ad ottenere una buona consistenza, (tenere una piccola quantità di panna in forma liquida, servirà calda per sciogliere i fogli di gelatina) quindi aggiungere alla panna lo zucchero a velo vanigliato e terminare la lavorazione. Unire il formaggio precedentemente lavorato alla panna, amalgamare delicatamente i due composti con una spatola, riporre il tutto in frigo. Scolare la gelatina dall'acqua e strizzarla bene, quindi farla sciogliere in 20 g di panna calda, fuori fuoco, fino a che non spariranno tutti i grumi. Unire quindi la gelatina così composta, alla farcia e mescolare delicatamente fino ad ottenere un composto omogeneo e vellutato. Prendere dal frigo il disco con la base di biscotto, versarvi la farcia e una volta spianata, aiutandosi con dei colpetti sul piano di lavoro, si può inserire un motivo decorativo a piacimento con i lamponi, le more, i mirtilli. (attenzione, ricordarsi di lasciare circa un centimetro di vuoto per la copertura finale). Riporre in frigo nella parte più bassa del frigo, o in abbattitore.

Copertura finale: fare cuocere i pomodorini con lo zucchero a velo in un pentolino, aggiungervi qualche foglia di menta, la bacca di vaniglia, un pizzico di zenzero in polvere, cannella in polvere, noce moscata grattugiata, (non eccedere con queste ultime spezie, perché potrebbero coprire il sapore del pomodoro). Appena i pomodorini avranno assorbito lo zucchero, toglierne dalla cottura un paio interi per la decorazione finale e metterli a raffreddare. Continuando la cottura, una volta che i pomodorini si saranno spappolati completamente e perso la maggior parte dell'acqua, si dovranno passare a setaccio in modo da eliminare i semi e le pelli e le foglioline di menta insieme ad altre impurità. Frullare con frullatore ad immersione il composto unendovi anche la pelle dei pomodorini, setacciare nuovamente con un setaccio a maglia stretta. Ammollare la gelatina in acqua fredda per circa 5 minuti. Una volta ottenuta una purea omogenea, riscaldarla e unirvi la gelatina strizzata, fare sciogliere tutti i grumi, fino ad ottenere un composto fluido e lucente. Prendere dal frigo il disco e versarvi la purea di pomodoro ormai intiepidita, facendo attenzione a non superare il bordo del disco e dell'acetato. Riporre in frigo nella parte più bassa per due ore o in abbattitore.

Guarnitura: prendere il disco dal frigo e guarnire con foglie di menta, lamponi 2, mora 2, mirtilli 2, pomodorini gialli precedentemente canditi 2, al centro della torta. Per rendere lucidi i frutti si può spennellare con sciroppo di glucosio o con confettura di albicocca diluita con pochissima acqua.

Servizio: sfilare dal fondo il foglio di pellicola, centrare il disco su un vassoio da portata, togliere il disco di acciaio facendo attenzione a non togliere anche l'acetato, scollare delicatamente l'acetato, la cheese cake è servita.

### **Vino consigliato**

Moscato rosa Alto Adige