



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002863 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Apr 2019 alle ore 10:22

da PATRIZIA VALERIO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Tomato cheesecake molto elegante

Questa Tomato cheesecake molto elegante è una torta molto particolare ma dal sapore fresco dove i protagonisti sono i pomodori. Potrà sembrare strano questo abbinamento ma vi garantisco la bontà di questi ingredienti uniti in un connubio perfetto.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

Base biscotto:

Biscotti Digestive 80 g

Burro 30 g

Zucchero di canna 1 cucchiaio

Strato di crema al pomodoro:

Pomodori Il Corbarino (LaFiammante) 120 g

Crema di formaggio 200 g

Panna fresca 200 g

Zucchero semolato 80 g

Succo di limone n. 2 cucchiari

Gelatina in fogli (3 fogli da 2 g l'uno) 6 g

Gelatina di pomodorini:

Vino rosato 200 ml

Acqua 100 ml

Miele di acacia 100 g

Gelatina in fogli (3 fogli da 2 g l'uno) 6 g

Pomodori rossi e gialli 250 g

Foglie di menta 20 g

Succo di limone n.2 cucchiari

Prodotti utilizzati

Pomodorini Il Corbarino de La Fiammante, formaggio spalmabile, zucchero, miele e pomodorini rossi e gialli

Strumenti di cottura

Tegame e pentola alta

Preparazione

Base di biscotto: tritare i biscotti digestive, a questi aggiungere il burro fuso e lo zucchero. Far lavorare tutti gli ingredienti per pochi minuti. Ricoprire di carta forno la base di uno stampo apribile di 16 cm e su di esso versare i biscotti pressando in modo da creare una base compatta. Mettere in frigo a compattare.

Strato di crema al pomodoro: in un frullatore (io ho usato il bimby) ho messo i pomodori corbarino de La Fiammante, il formaggio spalmabile, lo zucchero, la panna e il succo di limone e poi bisogna frullare tutto insieme fino ad ottenere una crema molto fine. Io ho setacciato la crema in modo da eliminare totalmente la pellicina dei pomodorini. Otterremo una

crema liscia e rosata. Intanto mettiamo la gelatina ad idratarsi in acqua fredda. Prendere una piccola parte di crema di formaggio e facciamola riscaldare in modo da poter aggiungere la gelatina quando diventa morbida e mescolare bene. Aggiungere questa parte di crema con gelatina alla restante crema e mescolare bene.

Riprendere lo stampo dal frigo dove abbiamo fatto lo strato di biscotti e versare su quest'ultimo la crema al pomodoro.

Rimettere in frigo lo stampo aspettando che la gelatina faccia il suo compito ed è quello di solidificare la crema.

Mettere sul fuoco una pentola con l'acqua e portarla quasi a bollore. Intanto pratichiamo un taglio verticale ai pomodorini gialli e rossi e quando l'acqua bolle versiamoli nella pentola e facciamo cuocere per circa 1 minuto. Spegnerne e togliere subito i pomodorini dall'acqua e spellarli. Tenere da parte.

In una pentola mettiamo il vino rosato, l'acqua, il miele, il succo di limone e portiamo a bollore. Intanto mettiamo la gelatina ad idratarsi. Quando il composto bolle spegnere e aggiungere la gelatina strizzata bene dall'acqua. Aggiungere le foglie di menta e versare tutto sui pomodorini spellati rossi e gialli. Mescolare bene ma piano senza rovinare i pomodori.

Riprendere lo stampo con la cheesecake dal frigo e, dopo opportuna verifica che il composto di crema i pomodorini si sia compattata, versare la gelatina con i pomodorini. Rimettere in frigo fino a quando verificheremo che tutta la cheesecake si è solidificata.

Togliere dallo stampo ed adagiare il tutto su un grazioso piatto da portata. Se non si utilizza subito la torta tenerla in frigo fino al momento di essere gustata.

Vino consigliato

Bollicine

La ricetta ha partecipato a:

#contest @pomorossodautore #saniemediterranei #lafiammante