

CHEESECAKE ALLA VANIGLIA E COPERTURA AI LAMPONI



Tempo totale di preparazione: 270 Minuti

Numero di porzioni: 8 Numero di porzioni

Ingredienti

Base

100 g burro morbido (temperatura ambiente)

200 g biscotti tipo Lotus

Ripieno

600 g formaggio spalmabile

250 g mascarpone

150 g panna da montare

200 g zucchero

1 cucchiaino farina

30 g Pasta di Vaniglia Taylor & Colledge (6 cucchiaini)

3 uova

Copertura

250 g lamponi

1 cucchiaino zucchero

Preparazione

1. Iniziamo con la nostra cheesecake alla vaniglia e copertura ai lamponi ricetta. Per prima cosa, preriscalda il forno a 180°. Posiziona una ciotola di vetro con dell'acqua all'interno del forno per evitare crepe e spaccature nella cheesecake durante la cottura. Fodera una teglia da 24/26 cm con carta da forno, ricoprendo sia la base che i bordi.
2. Metti i biscotti in un mixer e fai tritare fino a ridurli in polvere. Se non hai il mixer, puoi mettere i biscotti in un sacchetto di plastica e tritarli con un matterello (facendo in modo che il sacchetto non si rompa). Sciogli il burro.
3. Metti in una ciotola i biscotti tritati e il burro fuso e mescola fino ad unirli. Versa il composto nella teglia foderata e pressa bene per compattarlo e livellarlo. Segui il trucco: utilizza un cucchiaino per compattare e appiattire meglio la base.
4. Versa il formaggio spalmabile, il mascarpone e la panna montata in una ciotola bella ampia e mescola fino ad ottenere un composto liscio e cremoso. Aggiungi lo zucchero, la farina e la Pasta di Vaniglia e mescola fino a che non sono completamente incorporati.
5. Aggiungi le uova una alla volta e mescola fino a che il composto non è cremoso ed omogeneo.
6. Versa il composto sopra la base di biscotti e inforna. Cuoci per 60 minuti fino a che la parte superiore della torta non risulta dorata. Spegni il forno e lascia raffreddare la torta al suo interno per 30 minuti, con lo sportello socchiuso, per prevenire le crepe. Puoi utilizzare un cucchiaino di legno o una presina per tenere socchiuso lo sportello del forno.
7. Continua a far raffreddare la torta fuori dal forno, posizionando la teglia su di una griglia.

- 8.** Prima di servire la cheesecake, prepara la copertura ai lamponi. Metti la metà dei lamponi in una piccola padella, aggiungi lo zucchero e cuoci per 3 minuti fino a che i lamponi non cominceranno a sfaldarsi. Versa il composto in un setaccio per eliminare tutti i semi.
- 9.** Togli la cheesecake dalla teglia e sformala servendoti di un coltello, passandolo intorno al bordo per farla staccare, e posizionala su di un piatto da portata. Guarnisci con la copertura di lamponi versandola sopra.
- 10.** Infine, decora la torta con la restante parte dei lamponi e la tua deliziosa torta è pronta per essere servita! Godetevi il vostro cheesecake alla vaniglia e copertura ai lamponi.