TAYLOR & COLLEDGE

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 cucchiaio farina
30 g Pasta di Vaniglia Taylor & Colledge (6 cucchiaini)
3 uova

Copertura

250 g lamponi
1 cucchiaio 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 cucchiaio 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 cucchiaio 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.