

Cheesecake al burro d'arachidi

Se siete appassionati del burro d'arachidi, o semplicemente del gusto dolce-salato delle noccioline, amerete questa torta. E' ricca e cremosa, ed è anche bella da vedere per i tre strati (base, crema e topping) che rimangono ben distinti nella fetta. La consistenza è leggermente



più compatta di quella di una classica cheesecake, per via del burro d'arachidi che è piuttosto denso.

Ecco come realizzarla:

Ingredienti per una tortiera di 23 cm:

- per la base:
 - 200 gr di biscotti tipo Digestive
 - 50 gr di arachidi salate
 - 100 gr di cioccolato fondente
 - 50 gr di burro
- per la crema:
 - 500 gr di formaggio philadelphia
 - 3 uova intere + 3 tuorli
 - 200 gr zucchero
 - 125 gr panna acida (o yogurt bianco)
 - 250 gr burro d'arachidi
- per il topping:
 - 250 gr panna acida (o yogurt bianco)
 - 100 gr cioccolato al latte
 - 30 gr zucchero di canna

Come per tutte le cheesecake, è indispensabile la teglia ad anello apribile, perchè il dolce è troppo delicato e non si potrebbe altrimenti sformare.

Portare il burro a temperatura ambiente, poi mettere nel mixer tutti gli ingredienti per la base (biscotti, burro, arachidi e cioccolato fondente) e tritare a velocità alta fino ad ottenere una sabbia umida.



Versare il composto sul fondo della tortiera e, con il dorso di un cucchiaio, stendere bene e compattare, cercando di livellare bene per ottenere uno spessore il più possibile uniforme.



Trasferire in frigorifero.

Preriscaldare il forno (statico) a 170°.

Sciogliere il boccale del mixer e preparare la crema: inserire il formaggio e le uova e frullare leggermente per amalgamare.

Aggiungere il resto degli ingredienti necessari per la crema (zucchero, panna acida e burro d'arachidi) e frullare a velocità media per circa 1 minuto fino ad ottenere un composto liscio e mediamente denso.

Versare sulla base nella tortiera, livellare con il cucchiaio

e infornare per circa 50 minuti.



Verso la fine della cottura della torta, preparare il topping al cioccolato: in un pentolino sul fuoco a fiamma molto dolce fare sciogliere la cioccolata al latte insieme alla panna acida (250 gr) e allo zucchero di canna (potete usare anche lo zucchero bianco se non lo avete), togliendo dal fuoco appena il cioccolato è fuso.



Se vedete un po' di grumi nella salsa è normale, si formano per via della panna che è naturalmente cagliata. Se preferite potete passare la salsa al colino per rimuoverli.

Togliere la torta dal forno e attendere qualche minuto che si intiepidisca, per dare modo al centro di abbassarsi (come vedete, quando esce dal forno il centro è sempre un po' gonfio, poi raffreddandosi scende).



Versare sulla superficie la salsa al cioccolato. Stenderla col cucchiaio facendo attenzione a non strappare la superficie, e rimettere in forno per 10 minuti.



Togliere dal forno, aspettare che la torta sia completamente fredda poi coprire con pellicola e conservare in frigorifero. (una volta fredda potete livellare nuovamente la salsa al cioccolato, se il centro è rimasto ancora un po' visibile...)

Il dolce viene meglio se fatto il giorno prima di mangiarlo. Togliendolo dal frigo circa 20 minuti prima di gustarlo per riportarlo a temperatura ambiente.

A piacere potete decorare con qualche sprinkle colorato, io ho utilizzato granella di zucchero color oro (by Bialetti)