

Cheesecake al Philadelphia

La mia cheesecake, apprezzata sempre da tutti; ha un gusto unico, nulla di paragonabile a quelli preparati con ricotta.

La taglio sempre in quadretti piuttosto piccoli, per sentirmi meno in colpa quando ne mangio uno. Alla fine, però, non riesco mai a smettere...



Ingredienti:

- 250 gr di biscotti secchi (tipo Oro Saiwa, Cruscoro o Petit)
- 125 gr burro
- 260 gr zucchero semolato
- 4 uova
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 500 gr formaggio Philadelphia
- marmellata di more o frutti di bosco per guarnire (circa 1 vasetto) o crema di nocciole

Riscaldare il forno a 180° statico.

Per ottenere il fondo della torta, tritate finemente i biscotti con il mixer, amalgamarli al burro fuso fino a ottenere un impasto sabbioso uniforme.

Stendete il trito in una tortiera da forno, tonda o rettangolare, preferibilmente con l'anello apribile. Non serve imburrare perché normalmente questi stampi sono antiaderenti.

Livellate bene con il dorso di un cucchiaio facendo attenzione che l'altezza della base sia più o meno uniforme in ogni punto. Ponete in frigorifero a rassodare per circa mezz'ora.

In una terrina (o in planetaria con le fruste), sbattete bene le uova con lo zucchero, unite la vaniglia e infine il formaggio. Quando l'impasto risulta morbido e privo di grumi

(non spaventatevi, risulterà piuttosto liquido, ma poi si addenserà in forno) versatelo nello stampo sopra alla base, e infornate per circa 35-40 minuti, o finché uno stecchino inserito nella torta in più punti non esce praticamente asciutto. Se la superficie della torta sembra colorirsi troppo, ma il centro risulta ancora instabile, abbassate la temperatura a 160° e continuate a controllare con uno stecchino ogni 2 minuti.

Mentre la torta cuoce, passate la marmellata al colino per eliminare tutti i semi, e per uniformarne e lispiarne la consistenza. Se usate invece una marmellata senza semi chiaramente non serve passare al colino. Consiglio sempre di stemperare la marmellata con un cucchiaino o due di acqua bollente, o in alternativa passarla al microonde qualche secondo per scaldarla: in questo modo diventa più fluida e si stende meglio senza rischiare di rompere lo strato sottostante. Idem se usate la Nutella, che è molto vischiosa, se la riscaldate la lavorerete a meraviglia.

Non appena la torta esce dal forno, fatela raffreddare circa 10 minuti. Vedrete che inizierà ad abbassarsi, creando così uno spazio che è ideale ad accogliere la marmellata.

Stendete uno strato consistente di marmellata su tutta la superficie della torta, lasciando scoperto però circa mezzo centimetro di bordo come in foto. Raffreddate in frigo per almeno 3 ore, dopodiché tagliare a quadri e servire ben fredda per mantenere compatto il fondo della cheesecake.