

Cheesecake autunnale – zucca e cannella

Avevo da un po' in dispensa un barattolo di purea di zucca (in America e Inghilterra si usa moltissimo, qui da noi per niente) e ho voluto provarla perchè ero un po' dubbioso. Devo dire invece che è molto buona, senza conservanti e adatta ad una preparazione come questa cheesecake, la polpa è priva di grumi e piuttosto asciutta.



Io la reperisco in un negozio di Bologna dove vendono alimenti dal mondo, ma si può trovare tranquillamente anche online (per esempio su Amazon).

In alternativa, si può chiaramente sostituire con lo stesso peso di zucca cotta (io la sbuccio, la taglio a cubetti e la cuocio per circa 5-7 minuti al microonde alla massima potenza – coperta con pellicola – poi scolo l'acqua in eccesso e la frullo).

Questa cheesecake ha tutto il profumo dell'autunno, la cannella nella base e la zucca nell'impasto, adatta ad una merenda davanti al caminetto insieme ad un bel tè caldo magari ?

Ingredienti per una torta di diametro 22-24 cm

- per la base:
 - 250 gr di biscotti Digestive
 - 100 gr di burro morbido
 - mezzo cucchiaino di cannella in polvere
- per la farcia:



- 1 lattina di purea di zucca (425 gr) o l'equivalente di zucca cotta e frullata
- 500 gr di formaggio Philadelphia
- 5 uova grandi
- 200 gr di zucchero

Tritare nel mixer i biscotti fino a ridurli ad una farina piuttosto fine, unire la cannella e mescolare.

Ammorbidire il burro al microonde per qualche secondo poi unire alla farina di biscotti.



Frullare fino ad ottenere una consistenza simile a quella della sabbia bagnata.

Versare l'impasto sul fondo di una tortiera ad anello apribile e compattare con il dorso di un cucchiaio, cercando di uniformare lo spessore su tutta la base della torta.



Mettere la tortiera in frigorifero per almeno 20 minuti.

Nel frattempo, preriscaldare il forno (ventilato) a 170°.

Preparare la farcia: in un frullatore unire la purea di zucca e il Philadelphia, frullare fino ad uniformare poi aggiungere lo zucchero. Una volta amalgamato, iniziare con il frullatore in funzione ad aggiungere le uova una alla volta.

Appena il forno è caldo, versare la farcia sulla base e infornare nel ripiano intermedio per circa 1 ora.

Trascorso questo tempo, fare la prova della cottura inserendo uno stecchino in più punti, deve uscire quasi asciutto (con qualche briciola umida attaccata). Nel caso prolungare la cottura di altri 5-10 minuti.



Togliere la torta dal forno e lasciare raffreddare completamente su una gratella, poi trasferire in frigorifero. Quando la torta sarà fredda, si può sformare e trasferire su un piatto da portata (il burro della base si sarà compattato bene e si potrà spostare molto più agevolmente senza rischio di crepe).

A piacere, prima di servire spolverizzare di zucchero a velo setacciato (l'ideale sarebbe lo **zucchero bucanave**, che non inumidisce. Trovate la ricetta [QUI](#)).