



Autori Vari

Cheesecake

dolci e salati...say cheese!

e-book

Edizione digitale Libricette.it



MUFFIN

dolci e salati: dalla colazione all'aperitivo

Questo e-book è stato realizzato da LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti, in collaborazione con il blog SLELLY di Paola Uberti e gli autori che hanno gentilmente concesso le proprie ricette e immagini e che restano gli unici proprietari e responsabili dei propri contenuti.

Coordinamento editoriale: LIBRICETTE.eu

Grafica: Paola Uberti

www.libricette.eu

info@libricette.eu

L'opera è liberamente condivisibile nel rispetto della proprietà intellettuale degli autori ed è riguardata dalla licenza Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Italia.

Pubblicazione senza scopo di lucro, distribuzione gratuita.

Le fotografie contenute in questa pubblicazione sono di proprietà degli autori ad eccezione di quelle alle pagine 1, 3, 7, 53, scaricate dal sito pixabay.com, libere da copyright con licenza Creative Commons CC0.



Al contadin non far sapere quanto è buono il formaggio con...

Di Paola Uberti

Al proverbiale contadino bisognerebbe non far sapere un po' troppe cose.

Il cheesecake è testimonianza del fatto che il formaggio, oltre ad essere perfetto per essere consumato "al naturale", è ideale se associato a una grande varietà di alimenti, in primo luogo la frutta.

Partendo dal cheesecake "classico", ovvero il New York Cheesecake che, nell'immaginario collettivo, indipendentemente dalla ricetta originale ampiamente dibattuta, è **una morbida torta di formaggio cremoso coronata da un top di frutta**, è possibile giocare con innumerevoli varianti, spaziando dal dolce al salato.

Il cheesecake può essere cotto in forno o può essere realizzato senza cottura, con l'aiuto della gelatina o sfruttando la capacità dei formaggi cremosi di rassodarsi una volta raffreddati.

Ideale in ogni stagione, il cheesecake è perfetto in primavera e in estate, quando gli alberi sono carichi di frutti e i mercati risplendono dei colori vividi e turgidi di ciliegie, lamponi, fragole, meloni. Tradizionalmente realizzata con formaggio fresco cremoso, **questa preparazione è una fonte di ispirazione e rielaborazione con la quale vale la pena cimentarsi.**

"Cheesecake" significa spaziare dalle note delicatamente avvolgenti del formaggio cremoso rinfrescato dalla lieve acidità che lo contraddistingue, ai voluttuosi e persistenti sapori dei formaggi stagionati, dalle zuccherine carezze dei frutti alle peccaminose tentazioni del cioccolato in tutte le sue declinazioni, dalla classica raffinatezza

del caffè all'inafferrabile potere di seduzione delle spezie, da un inno all'austera semplicità, rappresentato dal cheesecake "adamitico" privo di coperture ed esaltato dai puristi, ai più ardimentosi accostamenti di ingredienti, colori, gusti.

La ricetta più diffusa prevede che su una base di biscotti ridotti in una fine polvere abbracciata dall'opulenza del burro, trionfi uno strato di formaggio cremoso arricchito da sentori di vaniglia. La superficie si imbelletta con una colata lucida di morbida frutta ridotta in coulis.

Partendo da questo modello è possibile innescare quel processo creativo che **spazia dal dolce al salato** e che gli appassionati di cucina conoscono bene: abbandonarsi alla fantasia e cercare la strada verso un'idea attraverso un percorso di visioni, sogni e immagini fulminee che pare la strada di mattoni gialli che conduce al Mago di Oz.

Indossate quindi le vostre Ruby Slippers e apprestatevi a prendere sotto braccio l'Uomo di Latta, il Leone Codardo e lo Spaventapasseri: il viaggio in questo visionario e delizioso mondo dei cheesecakes sarà ricco di sorprese...

Quando si dice “portare bene gli anni”: la storia del cheesecake

Di Paola Uberti

Per raccontare la fabulous storia del cheesecake, dovrei partire dalla notte dei tempi, quando la prima preparazione antenata del protagonista di questo speciale deliziò le papille gustative di un pioniere dell'utilizzo del formaggio in cucina. Ma questo non è un libro di storia, per cui procediamo a ritroso, partendo dalla contemporaneità e da quello che è il punto zero dell'universo, nell'intendimento

“cheesecakecentrico” dello stesso: **New York City.**

Può sembrare paradossale, ma quella che oggi è l'indiscussa patria della torta a base di formaggio, in realtà rappresenta l'ultima tappa del lungo cammino storico di questa preparazione che ha toccato pressoché tutti i continenti.

Negli Stati Uniti è possibile ordinare una fetta di questa delizia in migliaia di ristoranti, la si può acquistare nei supermercati o consumare nei bar e nelle pasticcerie.

Come accade nel caso dei cupcakes, il cheesecake è così popolare e amato da aver indotto due aspiranti imprenditori (Oscar ed Evelyn Overton) ad aprire, nel 1975, quella che sarebbe diventata l'attuale catena di store **The Cheesecake Factory**, che vanta più di 170 negozi-ristoranti in tutti gli States. Da The Cheesecake Factory si possono assaggiare, tra gli altri, i cheesecake Fresh Strawberry, il Red Velvet Cake, il Godiva® Chocolate, il Tiramisu Cheesecake, il Craig's Crazy Carrot Cake Cheesecake, il Pumpkin Cheesecake...

“Non sei d'accordo che il cheesecake di Mindy è il migliore cheesecake che esista?”

Questa battuta del film *Guys and Dolls* (1955), recitata da Frank Sinatra nei panni di Nathan Detroit, è una perfetta introduzione a ciò che segue.

Ed Levine, food writer e blogger, autore di veri e propri saggi sulle icone della cucina americana, in un articolo comparso sul *New York Times* il 17 marzo 2004 scrisse: **“Nella cosmologia dei ristoranti di New York non c'è un dessert più universale del cheesecake.”**

Levine firmò questo articolo dopo un lungo tour tra i ristoranti di New York alla ricerca del cheesecake perfetto. Come lui stesso testimonia: *“Trenta giorni, trenta soggiorni e quattro dozzine di cheesecakes dopo, posso testimoniare che le opinioni riguardo al cheesecake sono molte, come molti sono i cittadini di New York...”*

E ancora: *“Il cheesecake è uno di quei prodotti alimentari che rappresentano la quintessenza di New York [...] Il suo nome non fa tirare fuori la lingua come nel caso del Tiramisù o della Tarte Tatin, ma, nella sua forma migliore, è un dolce perfetto; una superficie liscia, una consistenza cremosa e una leggera crosta [...] Mentre la versione italiana del cheesecake ha conquistato il proprio posto nel Pantheon (cheesecake a base di ricotta - n.d.a.), il vero New York Cheesecake ha un elenco di ingredienti semplice e immutabile; formaggio cremoso, uova, zucchero, vaniglia e panna. Il risultato è leggero come un velo, ma racchiude anche la forza del cazzotto di un pugile professionista”.*

L'articolo termina con la classifica dei sette migliori ristoranti nei quali assaggiare la delizia tipica della Grande Mela. Ecco, per chi avesse la fortuna di sbarcare prossimamente oltre oceano, la lista dei Magnificent Seven:

EILEEN'S SPECIAL CHEESECAKE - Manhattan, 17 Cleveland Place (Kenmare Street), SoHo

HELEN'S FABULOUS CHEESECAKE - 126 Union Street (tra Columbia e Hicks Streets), Brooklyn

MONA LISA PASTRY SHOPPE - 1476 86th Street (15th Avenue), Bay Ridge, Brooklyn

MONTELEONE'S - 55 Court Street (President Street), Carroll Gardens, Brooklyn

MONTE'S VENETIAN ROOM - 451 Carroll Street (tra Nevins Street e Third Avenue), Carroll Gardens, Brooklyn

TWO LITTLE RED HENS - 1652 Second Avenue (tra 85th e 86th Streets)
YURA & COMPANY - 1659 Third Avenue (93rd Street)

YURA & COMPANY - 1659 Third Avenue (93rd Street)

Come spesso capita quando si dibatte di ricette profondamente radicate nella cultura di un popolo, **parlando di cheesecake ci si scontra con diverse scuole di pensiero.** Negli Stati Uniti alcuni sostengono che il cheesecake originale, quello che rappresenta questa preparazione nella sua più autentica essenza, è un dolce privo di coperture alla frutta, cotto in forno e realizzato senza l'utilizzo della panna, ma con un extra di tuorli d'uovo e il profumo della vaniglia.

Parrebbe essere **Arnold Reuben** (1883-1970) il creatore del primo e autentico New York cheesecake: immigrato negli Stati Uniti dalla Germania, Reuben sarebbe stato invitato a una cena durante la quale avrebbe consumato una torta a base di formaggio. Avendo apprezzato molto la preparazione, avrebbe poi tentato di replicarla e migliorarla sino a giungere al classico dei classici in puro NY Style.

La creazione del formaggio fresco cremoso, oggi peculiare ingrediente di molti cheesecake, sarebbe invece attribuibile a **William Lawrence**, un contadino di Chester - NY che nel 1872, tentando di produrre il formaggio francese Neufchatel, diede accidentalmente origine al Cream Cheese, oggi prodotto industrialmente e conosciuto in tutto il mondo (quello che porta il nome di una città statunitense, per intenderci).

New York non è l'unica città statunitense che sostiene di essere il luogo in cui ha visto la luce un dolce definibile come "originale e tipico". A **Chicago**, ad esempio, il cheesecake si prepara con la panna acida (sour cream) che aiuta a mantenere cremosa la preparazione. Il cheesecake di **Philadelphia** risulta essere più cremoso e leggero di quello di New York, ma anche più saporito e può essere contraddistinto da una copertura di frutta o cioccolato.

Allargando gli orizzonti del cheesecake, si può constatare che fuori dai confini statunitensi, molti paesi vantano tra le proprie specialità culinarie una ricetta ad esso riconducibile.

In Italia si prepara la **torta di ricotta**, in Grecia un dolce a base di **mizithra** o **feta**, in Germania si utilizza il **cottage cheese**...

L'introduzione delle uova si deve ai popoli europei che, prima di esportare il dolce al formaggio negli Stati Uniti, lo ereditarono, nel corso dei secoli, dai Romani che, a loro volta, lo acquisirono dal popolo greco conquistato.

La prima preparazione simile a un cheesecake, secondo alcuni antropologi, risalirebbe al 2000 a.C. e sarebbe stata realizzata sull'isola di Samos. Il popolo greco considerava il formaggio un'importante fonte di energia. I progenitori del moderno cheesecake pare fossero serviti agli atleti impegnati nelle competizioni sportive e utilizzati come torta nei banchetti nuziali.

La prima ricetta della storia, invece, risalirebbe al 230 a.C.: la si deve a **Athenaeus** che indica di mescolare il formaggio sino a renderlo cremoso per amalgamarlo poi con miele e farina al fine di ottenere una massa da cuocere in forno. Nel *De Agri Cultura*, Catone il censore parla invece della *Placenta*, ovvero un dolce che prevede due dischi di pasta farcita di formaggio e miele, aromatizzata con foglie di alloro. Attraverso i secoli, solcando confini e oceani, il cheesecake è approdato negli Stati Uniti divenendo un'icona della cucina a stelle e strisce, tanto controversa e dibattuta, ma anche affascinante e deliziosa.

Sono una sostenitrice della cucina Made in USA, perché penso che le cattive abitudini di chi consuma il cibo non debbano essere confuse con il cibo stesso e con le tipicità alimentari di un popolo. È piuttosto un problema di "educazione e informazione", ma questa è un'altra storia.



Le ricetta salate

MINICHEESECAKE PERE E GRANA “ALL’ITALIANA”

Autore: Francesca Mura

Blog: [Chef Speciali](#)

INGREDIENTI PER UNA MONOPORZIONE

Per il biscotto:

100gr di burro + 1
cucchiaino
200gr di farina
100gr di zucchero
1 tuorlo
100gr di noci

Per la crema:

250gr di ricotta
100gr di formaggio fresco
spalmabile
100gr di grana padano
grattugiato
100ml di kefir fresco
60gr di zucchero
1 pera matura
2 fogli di colla di pesce
50 gr di Zucchero



PROCEDIMENTO

Frantumare le noci con il pestello nel mortaio. Mettere le noci in una ciotola con la farina, i 100gr di zucchero, il tuorlo e il burro appena fuso. Impastare in modo da amalgamare gli ingredienti evitando però di compattarli. Formare strofinando le dita un impasto ‘bricioloso’. Infornare a 150 °C per 15 min. Dopo che il “biscotto” sarà cotto, passarlo al mixer per ottenere briciole ancora più fini. Lavorare quindi le briciole tritate con un cucchiaino di burro e con queste preparare il fondo del cheesecake, mettendo un foglio di carta da forno alla base di uno stampino ben imburrato.

Montare con le fruste la ricotta (mettendone da parte due cucchiaini per far sciogliere la colla di pesce), il formaggio cremoso, il parmigiano, lo zucchero, il kefir. Tagliate la pera a piccolissimi pezzetti e unitela al composto.

Bagnare i fogli di colla di pesce con poca acqua, unirli in un pentolino alla ricotta messa da parte in precedenza e stemperare sul fuoco finché non saranno completamente sciolti. Aspettare che la ricotta si intiepidisca e amalgamare alla crema.

Versare nello stampo e lasciare riposare in frigo per almeno tre ore.

Guarnire a piacere con gherigli di noci, scaglie di grana, pezzetti di pera.

CHEESECAKE SALATO AGLI ASPARAGI

Autore: Antonella Degrassi

Blog: [La Casetta di Cioccolato](#)

INGREDIENTI PER UNO
STAMPO DA 18 CM. DI
DIAMETRO

Per la base:

180 gr. crackers salati cotti
al forno
80 gr. burro

Per la crema:

kg. 1 asparagi freschi
gr.250 formaggio bianco
fresco spalmabile
gr.125 mascarpone
gr.50 Grana Padano
grattugiato
burro q.b.
gr.15 colla di pesce
sale q.b.

Per la decorazione:

preparato per gelatina
neutra da copertura q.b.
gr.8 colla di pesce
colorante alimentare q.b.
uova q.b.
punte di asparagi q.b.



Ho voluto provare a fare un cheesecake salato basandomi dell'esperienza fatta preparando quelli dolci. Non necessita di cottura, solo lasciatelo riposare in frigorifero per almeno una notte. È un ottimo antipasto dal sapore delicato e fresco ed è adatto per essere servito nella stagione estiva.

PROCEDIMENTO

Pulire e lavare gli asparagi, lessarli. Tenerne da parte 1/3.

Sciogliere un pezzetto di burro e soffriggere i 3/4 di asparagi tagliati a pezzetti.

Tritare i biscotti e mescolarli con il burro fuso. Foderare uno stampo con la pellicola e creare una base con i crackers tritati e mescolati al burro fuso. Premere bene con un cucchiaino la base che deve diventare compatta. Mettere in frigorifero.

Tritare gli asparagi saltati in padella con il burro, il grana e il sale. Sciogliere la colla di pesce, precedentemente ammollata in acqua fredda per 10 minuti e poi strizzata, in un po' di latte caldo. Mescolare formaggio bianco fresco spalmabile con il mascarpone e aggiungere gli asparagi frullati e la colla di pesce sciolta nel latte.

Tagliare i rimanenti asparagi a pezzetti ed aggiungerli al composto che andrà messo sopra alla base di cracker.

Livellare e mettere in frigorifero per alcune ore. Ho voluto dare un po' di colore così ho sciolto nel preparato per gelatina neutra da copertura la colla di pesce ammollata e ho aggiunto un po' di colorante verde. Questo passaggio è facoltativo.

Ho tagliato l'uovo sodo a fettine e utilizzato le punte di asparagi come decorazione.

CHEESECAKE SALATO AL PROSCIUTTO E VERDURINE

Autore: Maria Antonietta
Grassi

Blog: [Il pomodoro rosso di
Mantgra](#)

INGREDIENTI PER 4
CHEESECAKE DI CM. 7 DI
DIAMETRO

Per la base:
150 gr di tarallini alla pizza
50 gr. di burro

Per la crema di formaggi:
250 gr di robiola cremosa
80 gr di ricotta
100 gr di prosciutto cotto in
una sola fetta
2 fogli di gelatina da 6 gr
2 cucchiaini di latte

Per guarnire e
accompagnare:
1 peperone
2 carote
2 cetrioli
8 pomodorini Pachino



PROCEDIMENTO

Prendete 4 coppapasta, spennellateli con un po' di burro e rivestite internamente di carta da forno e metteteli in 4 piatti da portata.

Mettete a bagno in acqua fredda per dieci minuti i fogli di gelatina.

Tritate finemente i tarallini (se non li trovate alla pizza, utilizzate quelli normali aggiungendoci un cucchiaino di origano).

Fate sciogliere il burro e unitelo ai tarallucci tritati, amalgamate bene e distribuite il composto nei coppa pasta, premete molto bene con il dorso di un cucchiaino.

Mettete il tutto a raffreddare in frigo per mezz'ora.

Nel frattempo tritate il prosciutto, unitelo alla robiola e alla ricotta e amalgamate molto bene.

Strizzate la gelatina e mettetela in un pentolino con i due cucchiaini di latte, scaldate leggermente per farla sciogliere e poi unite tutto al composto di formaggi. Mescolate fino a ottenere una crema molto omogenea, poi distribuite nei coppa pasta sopra la base di tarallucci, livellate bene e mettete in frigo per almeno 4 ore.

Pulite e lavate tutte le verdure, tagliate a bastoncino le carote e i peperoni, a rondelle i cetrioli e i pomodorini.

Estraete delicatamente i coppapasta, guarnite i piatti e i cheesecake con le verdure, versate un filo di olio sulle verdure e servite.

E... buon appetito!

DRUNK CHEESECAKE

Cheesecake salato alla grappa con top di miele alle erbe

Autore: Paola Uberti

Blog: [SLELLY](#)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la base:

40 grammi di pangrattato
45 grammi di burro sciolto
e intiepidito
2 cucchiaini di Parmigiano
Reggiano grattugiato al
momento
Pepe bianco macinato al
momento q.b.

Per la crema:

140 gr di brie
200 gr di stracchino
50 ml di latte intero fresco
7 gr di gelatina in fogli
1 cucchiaino di grappa
morbida
Pepe bianco macinato al
momento q.b.
Noce moscata grattugiata
al momento q.b.

Per la copertura:

3 cucchiaini colmi di miele
di acacia
4 cucchiaini di erbe miste
fresche finemente tritate



Ogni anno, arriva un periodo in cui la mia cucina cambia 'modalità'. Dall'essere un rassicurante e caldo rifugio pieno di profumi e vapori provenienti dalle pentole nelle quali cuociono i piatti che si fanno solo la domenica perché richiedono ore di cottura, magari quelli della tradizione, che evocano ricordi lontani di intimità familiare, si trasforma. Diventa il tempio delle alchimie, dei piatti 'magici', quelli che si preparano senza cottura. Il cheesecake contende lo scettro del protagonista della mia tavola alle insalate fresche e colorate. È una preparazione perfetta per la stagione calda, declinabile all'infinito e, in quanto tale, doppiamente magica.

Formaggi morbidi, freschi e delicati, come da manuale, oppure forti, saturi di stagioni passate a maturare e di sapore, diventano una materia prima con cui giocare. Liberare la fantasia è sempre terapeutico, farlo in cucina è come materializzare i sogni...

PROCEDIMENTO

Mesco lo il pangrattato con il Parmigiano Reggiano e condisco con un'abbondante macinata di pepe bianco. Unisco il burro fuso e amalgamo accuratamente.

Appoggio un anello di metallo del diametro di 10 cm su una teglia e lo rivesto con pellicola da cucina.

Verso il composto di pangrattato e burro nell'anello e presso bene creando la base del cheesecake. Ripongo in frigorifero per almeno trenta minuti.

Ammollo la gelatina in fogli in acqua fredda per 10 minuti.

Preparo la crema di formaggio.

In una terrina unisco il brie, lo stracchino, la grappa, la noce moscata e il pepe bianco.

Scaldo il latte e vi sciolgo la gelatina. Unisco il composto ai formaggi conditi e mescolo velocemente fino ad ottenere una crema soda.

Verso la crema sulla base di pangrattato che ha riposato in frigorifero.

Batto la teglia sul piano di lavoro per compattare bene e livello la superficie del cheesecake con il dorso di un cucchiaino inumidito.

Lascio rapprendere in frigorifero per almeno tre ore.

Nel frattempo preparo la guarnizione mescolando il miele e le erbe aromatiche tritate.

Quando il cheesecake sarà pronto, lo estraggo molto delicatamente dall'anello e lo taglio in quattro porzioni.

Cospargo le fette di torta con abbondante miele alle erbe, decoro con foglie di menta e servo.

Le ricette dolci

PIS...TACCHI A SPILLO

Cheesecake al pistacchio

Autore: Paola Uberti

Blog: [SLELLY](#)

INGREDIENTI UNA TORTIERA
DA 16 CM

Per la base:

150 grammi di biscotti
all'olio di oliva
65 grammi di burro sciolto
e raffreddato

Per la crema:

250 grammi di ricotta
vaccina
100 ml di panna da
montare
40 grammi di cioccolato
fondente al 70%
7 grammi di gelatina in
fogli
4 cucchiaini di crema di
pistacchio
2 cucchiaini di zucchero a
velo NON VANIGLIATO.

Per la decorazione:

70 grammi di cioccolato
fondente al 70%
30 grammi di burro a
temperatura ambiente
1 cucchiaino di estratto
naturale di vaniglia
16 nocciole pelate e
tostate
16 pistacchi salati



La parola pistacchio suscita in me un'immagine sopra a tutte le altre (per pudore non parlerò della frenesia da pistacchio salato che mi porta a sgusciare decine di frutti e a ingurgitarli senza contegno...).

Penso a una delle migliori gelaterie di Torino, quella davanti alla quale, a qualsiasi ora del giorno, si può vedere una lunga fila di persone che aspettano di assaggiare l'eccellenza cittadina in cono o coppetta.

Ho maturato la convinzione che una gelateria si possa giudicare sulla base del gusto pistacchio. Se è delizioso, ci sono buone probabilità che anche gli altri gusti siano ottimi.

Superato il falso mito del gelato di un verde improbabile, saturo di coloranti, e, a mio parere, degno compare del gusto Puffo (quanti bambini si sono chiesti, nella loro mente mortificata dalla sciocchezza degli adulti, quanti Puffi dovessero essere sacrificati per realizzare il ceruleo gelato?), il pistacchio giunge a noi in tutto il suo splendore di gusto raffinato e ricercato.

Sentori morbidi e caldi di frutta secca, sapidità naturale, e croccantezza fanno di questo frutto un degno ingrediente di preparazioni raffinate, sia dolci, sia salate.

I pistacchi sono come un paio di décolleté nere con tacco a spillo: intramontabili, elegantissime armi di seduzione.

PROCEDIMENTO

Preparo la base.

Pesto o frullo i biscotti fino ad ottenere una polvere molto fine. Aggiungo il burro sciolto e mescolo con cura.

Appoggio un anello per torte del diametro di 16 cm su una teglia e lo foderò con pellicola per alimenti.

Verso i biscotti all'interno dell'anello e li distribuisco sul fondo compattandoli molto bene con il dorso di un cucchiaino o con un pestello piatto, ottenendo uno strato uniforme.

Ripongo in frigo per almeno 30 minuti.

Realizzo la crema.

Con un coltello affilato, riduco il cioccolato in sottili scaglie.

In una grossa terrina inserisco la ricotta setacciata, lo zucchero a velo, la crema di pistacchio, e le scaglie di cioccolato. Mescolo brevemente.

Ammollo i fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Nel frattempo scaldo la panna (non è necessario raggiungere il bollore).

Strizzo i fogli di gelatina e li sciolgo nella panna calda mescolando bene. Lascio raffreddare.

Unisco la panna al composto a base di ricotta e mescolo molto bene.

Verso la crema ottenuta sulla base di biscotti raffreddata.

Copro con pellicola per alimenti avendo cura di tenderla bene affinché non tocchi la crema.

Lascio riposare in frigorifero per almeno 6 ore (meglio se tutta la notte).

Estraggo dal frigorifero ed elimino l'anello per torte con estrema delicatezza. Rimuovo anche la pellicola appoggiando il cheesecake sul piatto di servizio.

Sciolgo il cioccolato rimanente a bagno maria e vi amalgamo il burro, mescolando bene.

Tosto le nocciole in una padella calda per pochi minuti (non devono bruciare).

Sguscio i pistacchi e li immergo per pochi secondi in acqua bollente. Elimino la pellicina esterna e li asciugo bene con carta da cucina. Glasso la frutta secca immergendola per metà nel cioccolato fuso, appoggiandola poi su un piatto freddo.

Decoro la superficie della torta facendovi cadere il rimanente cioccolato fuso e raffreddato. Aggiungo la frutta secca glassata e servo.

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO BIANCO

Autore: SAMAF

Blog: [Dolcizie... le mie
dolci delizie](http://Dolcizie...le mie dolci delizie)

INGREDIENTI

per la base:

200 gr di biscotti secchi

125 gr di burro

15 gr di cacao amaro

per la crema:

300 gr di cioccolato

bianco tritato

2 uova

60 gr di zucchero

650 gr di ricotta misto

pecora

1 arancia non trattata

30 gr di fecola

2 cucchiaini di aroma

all'arancia (facoltativo)



PROCEDIMENTO

Per la base: sbriciolate i biscotti ed uniteli al burro fuso appena tiepido e al cacao.

Prendete uno stampo imburrato e versateci il composto. Pressatelo bene e riponete in frigo per almeno un'ora.

Per la crema: lavorate la ricotta con lo zucchero e la buccia grattugiata dell'arancia. Sempre continuando a mescolate unitevi le uova una alla volta, il cioccolato fuso, la fecola e l'aroma.

Versate il composto sopra la base di biscotti, livellate ed infornate a 170° per 70 minuti circa.

Una volta cotta, aspettate almeno 1 ora prima di servire il dolce e decoratelo con delle amarene sciroppate e scaglie di cioccolato.

TROPICAL CHEESECAKE ALLA PAPAYA E FRUTTO DELLA PASSIONE

Autore: Anna Brambilla

Blog: Verza Mon Amour

INGREDIENTI PER 8-10
PERSONE (STAMPO DA
24CM)

20 biscotti tipo secchi o
ginger bread
7 cucchiaini di burro sciolto
400 gr di formaggio fresco
spalmabile light
2 limoni grattugiati
3 papaya piccole o 1 se
della varietà
sudamericana gigante
200 gr di mascarpone
180 ml di panna
100 gr di zucchero
3 fogli di colla di pesce
2 cucchiaini di zenzero
grattugiato

Per la glassa di frutto della
passione:

6-8 frutti della passione a
seconda della grandezza
3 cucchiaini di acqua
2 cucchiaini di zucchero
3 fogli di colla di pesce



PROCEDIMENTO

Tritate i biscotti in un mixer e uniteli al burro fuso. Amalgamate bene e stendete il composto sul fondo di una tortiera di 20cm circa di diametro pressandolo bene in modo che si compatti. Riponetela in frigorifero a riposare mentre preparate la crema. Per comodità potete usare quegli stampi dove si può rimuovere il bordo, e foderarne fondo e bordo con carta forno.

Frullate la polpa di due papaya e mettetela a scaldare in un pentolino. Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela e unitela alla papaya calda. Spegnete il fuoco e fatela sciogliere. Lasciatela da parte.

In un'ampia ciotola mettete il Philadelphia, il mascarpone, le zeste di limone grattugiate, lo zenzero grattugiato e mescolate bene finché il composto non sarà soffice, unite la polpa di papaya e mettetelo in frigorifero.

Montate la panna finché la consistenza non sarà abbastanza soda, poi unitela al composto e alla polpa di papaya frullata mescolando bene dal basso verso l'alto avendo cura di non "smontare" il composto.

Togliete la base dal frigorifero e riempietela con il composto alla papaya livellando bene la superficie.

Rimettetela in frigorifero e fare riposare per almeno 4 ore, meglio se tutta la notte.

Ora procediamo con la glassa...

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.

Tagliate i frutti della passione in due parti, estraete la polpa e filtratela tenendo da parte i semi di un frutto.

Mettete in un pentolino il succo dei frutti, l'acqua e lo zucchero e fate cuocere a fiamma bassa per dissolvere lo zucchero.

Aggiungete la colla di pesce strizzata e fatela sciogliere, togliete dal fuoco e fate raffreddare almeno 10 minuti.

Aggiungete i semi se vi piace l'idea di vedere la glassa a pois.

Tagliate a fettine molto sottili la papaya. Potete usare anche il pelapatate.

Ora stendete un primo consistente strato di glassa (circa 2/3 del totale), disponete a raggiera o a rosa le fettine di papaya, coprite con il resto della glassa.

Riponete in frigorifero finché la gelatina non si sarà rappresa bene, togliete lo stampo esterno avendo cura di staccare prima la cheesecake dalle pareti con un coltello.

Servitela magari accompagnata da frutta fresca, sarà sfiziosa, estiva e godibile in qualunque momento della giornata!

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Autore: Luca Sessa

Blog: [Per un pugno di capperi](#)

INGREDIENTI PER UNA TORTIERA DA 20 CM

Per la base:

160 gr di biscotti secchi
70 gr di burro (o margarina)
1 pizzico di sale
2 cucchiaini di zucchero di canna

Per la crema:

500 gr di ricotta
250 gr di formaggio fresco spalmabile
1 bustina di vanillina
1 cucchiaino di zucchero a velo
100 gr di marmellata ai frutti di bosco (o fragole o ciliege)
4 fogli di colla di pesce

Per la copertura:

200 gr frutti di bosco (o fragole o ciliege)
150 gr marmellata frutti di bosco (o fragole o ciliege)
4 fogli di colla di pesce
4 cucchiaini di zucchero



PROCEDIMENTO

La prima cosa da preparare è la base: tritare finemente i biscotti (con il mixer) e trasferire il composto in una terrina. Fondere il burro ed unirlo ai biscotti, poi aggiungere lo zucchero di canna ed il sale. Amalgamare il composto e trasferirlo nello stampo a cerniera (diametro 22 cm.) con il fondo foderato di carta da forno e con un cucchiaino premere bene per ottenere una base liscia e compatta. Tenere in freezer per almeno mezz'ora.

Versare nel mixer la ricotta ed il formaggio fresco ed amalgamare i due formaggi in modo da eliminare eventuali grumi. Porre il tutto in una ciotola ed unire con lo zucchero a velo e la vanillina. Mettere in ammollo in acqua fredda la colla di pesce, finché non diventerà morbida.

Intanto scaldare in un pentolino la marmellata con un cucchiaino d'acqua (a fiamma molto bassa), ed unire la colla di pesce per sciogliere il tutto. Lasciare intiepidire il liquido ed unirlo ai formaggi, mescolando per ottenere una crema omogenea.

Versare il composto nello stampo sulla base di biscotti. Livellare la crema e mettere in frigo per almeno due ore per rassodare la crema.

Mezz'ora prima di togliere la torta dal frigo, preparare la copertura. Sciogliere in un pentolino la marmellata con un cucchiaino d'acqua e la colla di pesce (ammorbidita in acqua fredda). Nel frattempo mettere in una padella i frutti di bosco con 4 cucchiaini di zucchero e cuocere a fiamma bassa per 4-5 minuti.

Unire la marmellata sciolta con i frutti di bosco zuccherati, lasciate raffreddare e poi versare la glassa ottenuta sulla torta. Porre la cheesecake in frigo per almeno 4-5 ore, fino a che la superficie sia solidificata. Conservare sempre in frigorifero.

MINI CHIEESECAKE DI NESPOLE AROMATIZZATE AL GELSOMINO

Autore: Federica
Montanile

Blog: Stomondoequellaltro

INGREDIENTI PER 6 MINICHEESECAKE

Per la base:

100 grammi di biscotti
secchi
50 grammi di burro
1 cucchiaino di zucchero (si
consiglia quello di canna)

Per la crema:

2 fogli di Colla di Pesce
150 ml di panna fresca
2 cucchiaini di zucchero a
velo
150 gr di formaggio fresco
spalmabile
essenza di vaniglia
(facoltativa)

Per la copertura:

6 Nespole
2 fogli di Colla di Pesce
50 gr di Zucchero
qualche Fiore di
Gelsomino



PROCEDIMENTO

Innanzitutto procedete triturando i biscotti nel robot, quindi aggiungete il burro fuso e lo zucchero di canna.

Deponete questo composto sulla base dei pirottini, livellando con un cucchiaino, e lasciate riposare per circa 20 minuti in frigorifero.

In una ciotola con acqua fredda mettete a sciogliere la colla di pesce, per circa 10 minuti.

Preparate la crema amalgamando il formaggio con lo zucchero a velo e l'essenza di vaniglia (se avete deciso di usarla), poi scaldate 50 ml di panna e scioglietevi la colla di pesce, quindi aggiungetela alla crema di formaggio. Montate il resto della panna e accorpatele al composto precedentemente preparato.

A questo punto tirate fuori dal frigo i pirottini biscottati e con una sac à poche coprite la base con la crema.

Depositare il tutto in frigo per qualche ora, in modo che la crema si assesti e possiate poi sgusciare i minicheesecake senza rovinarli.

Per preparare la copertura, lavate e pulite le nespole, quindi fatele a pezzetti e mettetele in una casseruola con lo zucchero. In una terrina ponete la colla di pesce con dell'acqua fredda, così che possa ammorbidirsi. Per quanto riguarda i fiori, lavateli e puliteli bene, fate in modo che non sia presente il liquido lattiginoso che si trova nel gambo.

Inserite i fiori nel pentolino e lasciate che si sciolgano assieme alle nespole, girando frequentemente, quindi aggiungete la colla di pesce ed aspettate che il tutto si riduca ad un composto gelatinoso.

Passate al mixer, fate raffreddare e ricoprite i cheesecake con la farcitura, quindi ponete di nuovo in frigo.

Occhio a rimuovere i gusci di silicone, altrimenti vi si spezza il cuore!!

MINI CHEESECAKE LIMONE E ZAFFERANO

Autore: Francesca Mura

Blog: [Chef Speciali](#)

INGREDIENTI PER UNA MONOPORZIONE

Per il biscotto:

100 gr di burro + un
cucchiaio

200 gr di farina

100 gr di zucchero

1 tuorlo

Buccia di mezzo limone
grattugiata

Per la crema:

250 gr di ricotta

100 gr di formaggio fresco
spalmabile

100 ml di kefir

80 gr di zucchero

1 bustina di zafferano

2 fogli di colla di pesce

Per la salsa al limone:

4 cucchiaini di zucchero

Succo di un limone

Buccia mezzo limone
grattugiata

Un pezzetto di foglio di
colla di pesce



PROCEDIMENTO

Grattugiare la buccia di mezzo limone in una ciotola, aggiungere la farina, i 100gr di zucchero, il tuorlo e il burro appena fuso. Impastare in modo da amalgamare gli ingredienti evitando però di compattarli. Formare strofinando le dita un impasto 'bricioloso'. Infornare a 150 °C per 15 min. Dopo che il "biscotto" sarà cotto, passarlo al mixer per ottenere briciole ancora più fini. Lavorare quindi le briciole tritate con un cucchiaino di burro e con queste preparare il fondo del cheesecake, mettendo un foglio di carta da forno alla base di uno stampino ben imburrato.

Montare con le fruste la ricotta (mettendone da parte due cucchiaini per far sciogliere la colla di pesce), il formaggio cremoso, il kefir, lo zafferano e lo zucchero.

Bagnare i fogli di colla di pesce con poca acqua, unirli in un pentolino alla ricotta messa da parte in precedenza e stemperare sul fuoco finché non saranno completamente sciolti.

Aspettare che la ricotta si intiepidisca e amalgamare alla crema. Versare nello stampo e lasciare riposare in frigo per almeno tre ore.

Preparare la salsa mettendo in una padella 4 cucchiaini di zucchero, il succo di limone e la rimanente buccia grattugiata.

Ridurre a fuoco basso senza caramellare.

Bagnare un pezzetto di foglio di gelatina e scioglierlo nello zucchero quando si intiepidisce.

Questa salsa ha una buona consistenza ma non si solidifica.

LONDON CHEESECAKE

Autore: Laura

Blog: [Semplicemente
Cucinando](http://SemplicementeCucinando)

INGREDIENTI PER SEI
PERSONE

220 gr di biscotti secchi
600 gr di formaggio
bianco fresco spalmabile
50 gr di burro
50 gr di zucchero
75 cc di succo di limone
buccia di un limone
frutta per guarnire



Sono anni che conservo, nel mio quaderno delle ricette, il foglio con la ricetta di questo cheesecake, scritto di pugno dalla mia amica inglese. Io stessa ho aperto un blog per riordinare le mie ricette, così ho dichiarato, ma...niente e tanto meno il web, riproduce il piacere di leggere e scorrere un qualcosa scritto su carta e penna e, nonostante ora io lo abbia riordinato per bene sul web, quel foglio resterà custodito nel mio quaderno delle ricette. Lei ha scritto "guarnire con frutta fresca, possibilmente fragole" ma le fragole di questo periodo già non sono più buone ed io ho guarnito con ciliegie e pesche.

PROCEDIMENTO

Sciogliete il burro, versatelo sui biscotti sbriciolati con il mixer: amalgamate il tutto, livellatelo con le mani sulla base dello stampo di circa 24 cm di diametro e riponete in frigorifero sino a quando non risulta completamente solidificato.

Bagnare i fogli di colla di pesce con poca acqua, unirli in un pentolino alla ricotta messa da parte in precedenza e stemperare sul fuoco finché non saranno completamente sciolti.

Aspettare che la ricotta si intiepidisca e amalgamare alla crema. Versare nello stampo e lasciare riposare in frigo per almeno tre ore.

Preparare la salsa mettendo in una padella 4 cucchiaini di zucchero, il succo di limone e la rimanente buccia grattugiata.

Ridurre a fuoco basso senza caramellare.

Bagnare un pezzetto di foglio di gelatina e scioglierlo nello zucchero quando si intiepidisce. Questa salsa ha una buona consistenza ma non si solidifica.

Nel frattempo amalgamate il formaggio fresco con il succo dei limoni - per ottenere i 75 cc indicati, ho spremuto 1 limone e mezzo -, la buccia grattugiata di uno dei due limoni e lo zucchero; mescolate bene sino ad ottenere un composto liscio e senza grumi.

Tirate fuori dal frigorifero la base di e, con l'aiuto di una spatola, ricopritela interamente del composto al formaggio, battete sul piano di lavoro lo stampo in modo che si livelli bene.

Chiudete con la cerniera e rimettete in frigorifero per almeno 4 ore.

Al momento di servire guarnite a piacere, meglio se con le fragole ;-), e servite freddo.

CHEESECAKE RICOTTA E CIOCCOLATO

Autore: Elena Arrigoni

Blog: [Cominciamo da qua](#)

INGREDIENTI PER UNA TORTA DI CIRCA 20 CM

Per la base:

250 g di biscotti secchi

70 g di burro

2 cucchiaini di latte

Per il ripieno:

500 g di ricotta vaccina

250 g di yogurt biologico
alla vaniglia

n. 2 uova non molto grandi

70 g di zucchero grezzo

70 g di cioccolato

fondente

20 g di cioccolato

fondente o al latte per la
decorazione + 2 cucchiaini
di latte

Occorrono un robot da
cucina e una teglia con
cerniera di circa 20 cm.



PROCEDIMENTO

Nel robot da cucina ridurre quasi in polvere i biscotti secchi. Aggiungere il burro fuso e raffreddato e, solo se occorre, ovvero se vedete che il composto non si compatta tra le dita, aggiungere latte, poco alla volta.

Rivestire la teglia con carta da forno leggermente umida in modo che aderisca perfettamente e distribuire uniformemente i biscotti compattandoli con le dita, in modo da ottenere una base uniforme e compatta di circa 4/5 mm di spessore.

Nel bicchiere del robot mettete le uova e lo zucchero e lavorare velocemente, per qualche secondo. Usando le uova intere, non occorre che montino diventando spumose.

Aggiungere poi la ricotta, lo yogurt e amalgamare tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Solo all'ultimo aggiungere il cioccolato già ridotto in scaglie grossolane e dare un'ultima breve frullata.

Distribuite il composto sopra la base di biscotti: non preoccupatevi se vi sembra troppo liquido, vedrete che in cottura prenderà la giusta consistenza.

Mettere in forno caldo a 180° circa per 45/50 min, finché il composto superiore si sia ben rappreso. Non farlo brunire in superficie, non occorre, in fondo debbono cuocere esclusivamente le uova!

Togliere dal forno e lasciare raffreddare molto bene. Ci vorranno almeno 3 ore. Per velocizzare e se la temperatura esterna è molto alta, fare raffreddare a temperatura ambiente per circa 1 ora e poi mettete la torta in frigorifero.

Una volta raggiunta una bassa temperatura adagiare il dolce su un piatto da portata e decorare con cioccolato fuso, diluito con 2 cucchiaini di latte in modo che rimanga cremoso una volta raffreddato.

Servire decorando con altro cioccolato oppure con cioccolatini di produzione casalinga.

MINI CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

Autore: Francesca Rizzo

Blog: [Francesca in the kitchen](#)

INGREDIENTI PER CIRCA 8
TORTINE (se volete farne
una unica utilizzate una
forma di 23 cm circa di
diametro)

200 gr di formaggio
bianco fresco spalmabile
125 gr di yogurt
24 fragole
3 rossi di uovo
60 gr di zucchero
200 gr di biscotti secchi
100 gr di burro
1 cucchiaino di maizena
400 ml di spremuta di
arance rosse
scorza di 1 arancio
4 fogli di gelatina da 2 gr



La cheesecake è uno dei dolci che preferisco, ed è anche uno di quelli che mi riesce meglio. In questa occasione ho voluto preparare delle mini porzioni (molto carine se volete offrirle agli ospiti come dessert o per una merenda pomeridiana), avventurandomi nell'utilizzo della gelatina, che di solito mi mette sempre un po' di "panico" quando la vedo tra gli ingredienti di qualche ricetta. Chissà poi perché...

PROCEDIMENTO

Trito i biscotti nel mixer, unisco il burro fuso a bagnomaria, riempio con questo impasto le formine (meglio se hanno il bordo removibile), livellandolo bene in modo da ottenere uno spessore uniforme e inforno per qualche minuto per fare tostare i biscotti.

In una ciotola amalgamo il formaggio, i rossi d'uovo, lo yogurt, lo zucchero e la maizena e frullo con il mixer a immersione fino a ottenere una crema liscia.

Verso il composto su ogni tortina e inforno a 160° per 40 minuti.

Controllo di tanto in tanto, soprattutto se ho optato per tortine singole, che la superficie non si scurisca troppo. Se necessario verifico con un dito quando la consistenza sarà soda.

Sforno e lascio raffreddare.

Nel frattempo spremono le arance per ottenere la quantità di succo necessario, mettono a bagno la gelatina in acqua molto fredda, poi la strizzano e la immergono in pochissima acqua calda.

Uniscono il succo d'arancia, la scorza grattugiata e se necessario un pizzico di zucchero. A parte lavano e affettano le fragole. Le dispongono in modo uniforme sulle tortine, in modo da ricoprirne la superficie. Sopra versano delicatamente il succo preparato con le arance e mettono in frigo per almeno 4/5 ore in modo che la gelatina si solidifichi.

MINI CHEESECAKE AL MELONE CON YOGURT

Autore: Nadia

Blog: [Alte Forchette](#)

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per la base:

150 grammi di biscotti
secchi
60 grammi di burro
2 cucchiaini di zucchero di
canna

Per il ripieno:

120 grammi di formaggio
fresco neutro
6 grammi di colla di pesce
125 grammi di yogurt
magro naturale
2 cucchiaini di zucchero a
velo
2 cucchiaini di cereali
(facoltativi)
2 cucchiaini di succo di
melone

Per il top al melone:

250 grammi di melone
5 grammi di colla di pesce
80 grammi di zucchero



È probabile che anche voi, con l'arrivo del caldo, abbandoniate le creazioni "cioccolatose" in favore di dessert più freschi e leggeri.

Queste mini cheesecake sono perfette per lo scopo: fresche, leggere, senza troppe calorie sapranno essere la giusta conclusione per i pranzi estivi, oppure sono anche perfette come delizioso snack da consumare durante la giornata.

PROCEDIMENTO

Preparate la base delle tortine: con l'aiuto del mixer, polverizzate i biscotti con l'aggiunta di due cucchiaini di zucchero di canna. Trasferite il composto in una terrina ed amalgamatelo con il burro fuso; mescolate molto bene in modo da ottenere una base sabbiosa. Trasferite il mix a base di biscotti in 8 stampi da muffins in silicone. Ponete in frigorifero e lasciate raffreddare per mezz'ora.

Preparate la crema: per prima cosa mettete ad ammollare 6 grammi di colla di pesce in abbondante acqua fredda.

In una ciotola capiente trasferite il formaggio e unitevi lo yogurt, due cucchiaini di cereali polverizzati, lo zucchero a velo e mescolate molto bene, meglio se con una frusta.

In un pentolino fate scaldare due cucchiaini di succo di melone (ottenuto frullandone la polpa), togliete dal fuoco e aggiungete la colla di pesce strizzata. Mescolate con cura e aggiungete il tutto al composto a base di formaggio. Amalgamate per bene, poi versate la crema sulla base di biscotto. Lasciate almeno 1 centimetro dal bordo.

Lasciate solidificare in frigorifero per almeno 2 ore.

Realizzate il top al melone: mettete in ammollo la rimanente colla di pesce.

Intanto sbucciate e pulite 250 grammi di melone che andrete a frullare insieme allo zucchero; trasferite il succo ottenuto in tegamino e fatelo scaldare leggermente, poi togliete dal fuoco e unitevi la colla di pesce. Mescolate per bene.

Lasciate freddare per 10 minuti poi versate il topping ottenuto direttamente sulle tortine.

Mettete nuovamente in frigorifero per almeno un'ora. Prima di servire decorate con una fettina di melone.

CHEESECAKE RICOTTA E PERE

Autore: M.G. Rizzitelli

Blog: [Machebontà](#)

INGREDIENTI PER UNA TORTIERA DA 25 CM

Per ogni disco di pan di Spagna alle nocciole (tot. 2 dischi):

48 g di zucchero
112 g di uova
68 g di nocciole
23 g di farina
38 g di burro

Per il ripieno:

600 g di ricotta
200 g di panna
100 g di zucchero
1 fialetta di aroma vaniglia

Per la purea di pere:

3 pere
1/2 limone acqua
zucchero

Per guarnire:

1 pera
limoncello
succo di pera scioppata
zucchero a velo



Ho realizzato i dischi di pan di Spagna alle nocciole uno per volta, per cui la dose indicata sopra vale per un solo disco. Ho utilizzato uno stampo a cerniera da 25 cm uguale per i due dischi, precedentemente imburrato e infarinato.

PROCEDIMENTO

Montate con le fruste elettriche le uova e lo zucchero per circa 10 minuti. Macinate le nocciole con la farina. Sciogliete il burro e fate intiepidire. Sbattendo delicatamente, alle uova montate unite la farina con le nocciole e il burro per ultimo. Infornate a 180°C per 20 minuti. Ripetete l'operazione per il secondo disco.

In una pentola, cuocete 3 pere tagliate a dadini e private della buccia, con il succo di mezzo limone, 2 cucchiaini di acqua e 1 cucchiaino raso di zucchero.

Fate cuocere finché saranno morbide e si sarà formato un po' di sciroppo. Frullate le pere cotte, ma non troppo.

Con lo sciroppo di pere ottenuto, un po' d'acqua e 1 cucchiaino di limoncello, preparate la bagna per i pan di Spagna alle nocciole.

Montate la panna in un recipiente dai bordi alti. Preparate il ripieno per la torta, lavorando con le fruste la ricotta, lo zucchero, e aggiungendo infine la panna montata. Unite la vaniglia. Incorporate un po' di purea di pere nella ricotta.

Nello stesso stampo a cerniera in cui avete preparato i dischi alle nocciole, disponete il primo disco e bagnatelo con lo sciroppo. Sul disco disponete mezzo composto di ricotta. Poi versatevi sopra la purea di pere. Sulla purea di pere sistemate il restante composto di ricotta e livellatelo bene. Bagnate il secondo disco solo da un lato e disponetelo sul composto di ricotta. Coprite con pellicola e conservate fino al giorno successivo.

Sformate la torta. Preparate una pera scioppata, cuocendola in pentola con la buccia e un po' d'acqua. Tagliate gli spicchi di pera cotta a fettine lasciandoli attaccati alla punta e disponeteli a raggiera al centro della torta. Spolverizzate con zucchero a velo al momento di servire.

MINI CHEESECAKE AI MIRTILLI

Autore: Marina Riccitelli

Blog: Meri in Cucina

INGREDIENTI PER UN MINISTAMPO DA 12 CM

200 gr. di formaggio fresco
spalmabile

1 uovo

40 gr. di zucchero
semolato

25 gr. di amido di mais

3 gocce di aroma vaniglia

100 gr. di biscotti secchi

30 gr. di burro

1 cucchiaino di cacao
amaro

100 gr. di mirtilli (io ho
usato quelli sciroppati)



PROCEDIMENTO

Mixare i biscotti con il cacao e aggiungere il burro fuso. Mescolare per bene e foderare lo stampo già imburrato o ricoperto di carta forno con l'impasto di biscotti, livellando bene e pressando con un cucchiaino. Mettere lo stampo in frigorifero per almeno 30 minuti in modo da far ben compattare la base di biscotti.

Nel frattempo in una ciotola unire al formaggio cremoso l'uovo, lo zucchero, l'amido e l'aroma di vaniglia. Sbattere fino a che gli ingredienti non siano perfettamente amalgamati. Riprendere lo stampo dal frigorifero e versare sopra la base il composto al formaggio. Cospargere la superficie con i mirtilli e cuocere in forno preriscaldato a 170° per almeno 50 minuti.

Dopo la cottura, il cheesecake va fatto riposare in frigorifero e mangiato ben freddo.

MINICHEESECAKE ALLA CILIEGIA

Autore: Mara Bottanelli

Blog: [Cupcakes Sweet Corner](#)

INGREDIENTI 18/20 MINICHEESECAKE

25-30 ciliegie
150 gr di biscotti secchi
40 gr di burro fuso
500 gr di ricotta
250 gr di formaggio fresco
spalmabile
130 gr di zucchero
1 cucchiaino di amido di
mais
3 uova
2 cucchiaini di estratto
naturale di vaniglia



PROCEDIMENTO

Preparo la riduzione di ciliegie: prendo circa 25-30 ciliegie (più ce ne sono più salsa avrete...), lavate e denocciolate e le metto in un pentolino con circa 30 gr di zucchero e lascio cuocere fino a quando le ciliegie saranno morbide; frullo fino ad ottenere una salsa omogenea e metto da parte.

Preparo la base delle cheesecakes: con un robot da cucina sbriciolo finemente 150 gr di biscotti; aggiungo nel mixer 40 gr di burro fuso e mescolo fino a quando gli ingredienti sono amalgamati; prendo un cucchiaino circa di composto e lo metto nei pirottini, schiacciandolo con il dorso di un cucchiaino; metto in forno a 150° per circa 5-7 minuti.

Intanto preparo la farcia: nel robot da cucina pulito, frullo 500 gr di ricotta, 250 gr di formaggio spalmabile, 100 gr di zucchero, 1 cucchiaino di amido di mais (tipo maizena), 3 uova e 2 cucchiaini di estratto naturale di vaniglia; distribuisco il composto nei pirottini con il fondo di biscotto pronti.

Verso a goccia la salsa di ciliegie sopra il composto di formaggio.

Metto il tutto in forno a 150° per circa 20-25 minuti, fino a quando vediamo i bordi delle cheesecake rappresi e il centro molto liquido; spengo il forno e lascio dentro le tortine fino a quando sono completamente raffreddate (consiglio: meglio non avere fretta e lasciarle tutta la notte, più rimangono lì e più buone saranno!).

CHEESECAKE AL COCCO E MANGO

Autore: Maria Antonietta Grassi

Blog: [Il pomodoro rosso di Mantgra](#)

INGREDIENTI PER UNA TORTIERA DA 22 CM

Per la base:

200 gr di biscotti secchi
100 gr di burro

Per la crema:

400 gr di formaggio fresco spalmabile
200 gr di ricotta
100 gr di yoghurt greco
80 gr di zucchero a velo
3 fogli di gelatina da 6 gr cad.
3 cucchiaini di latte tiepido
100 gr. di cocco secco tritato

Per il topping:

2 manghi
1 cucchiaio colmo di zucchero
1 foglio di gelatina da 6 gr. (colla di pesce)
Succo di limone

Per guarnire:

Fettine di mango
5 cucchiaini di cocco secco tritato



Il pomodoro rosso di M.AntGra

PROCEDIMENTO

Prendete una tortiera a cerchio di 22 cm di diametro, spennellatela di burro fuso e rivestitela con della carta da forno.

Tritate nel mixer i biscotti, metteteli in una ciotola e unite il burro fuso, amalgamate bene e stendete il composto sulla base della tortiera. Premete il composto con il dorso di un cucchiaio in modo da rendere il fondo uniforme e ben compatto, mettetelo in frigo per mezz'ora.

Nel frattempo preparate la crema. Mettete a bagno in acqua fredda per dieci minuti i fogli di gelatina.

In una ciotola unite i formaggi e lavorateli con la frusta per renderli morbidi, unite lo yoghurt, lo zucchero, il cocco e amalgamate bene tutto. Scolate e strizzate bene la gelatina, fatela sciogliere nel latte tiepido e unite tutto al composto di formaggi.

Versate tutto sulla base di biscotti, livellate bene e ponete in frigorifero per 3 ore, coprendo la torta con della pellicola.

Trascorse le tre ore preparate il topping.

Mettete a bagno in acqua fredda per dieci minuti il foglio di gelatina.

Lavate bene un mango, tagliatelo a dadini, irroratelo con il succo del limone, mettetelo in una casseruolina con lo zucchero e fatelo cuocere per una decina di minuti. Frullatelo con il mixer, unite la gelatina scolata e ben strizzata e mescolate per farla sciogliere. Lasciate intiepidire. Riprendete lo stampo dal frigo e distribuite uniformemente la salsa sulla torta livellandola bene.

Rimettete in frigo per altre tre ore.

Al momento di servirla, toglietela delicatamente dallo stampo, distribuite sopra il rimanente cocco.

Lavate e affettate il mango, tagliatelo a fettine, spruzzatele con il succo di limone per evitare che anneriscano, e distribuitele sopra la torta e nel piatto di portata.

Servite subito e..buon appetito!

CHEESECAKE AL TRIPLO CIOCCOLATO

Autore: Antonella Degrassi

Blog: [La casetta di cioccolato](#)

INGREDIENTI PER UNA
TORTA DI CIRCA 24 CM

Per la base:
gr.250 biscotti secchi
integrali
gr 100 burro

Per la crema:
gr.250 panna fresca
gr.250 ricotta
gr.250 formaggio fresco
spalmabile
gr.125 zucchero a velo
gr.15 colla di pesce
gr.100 cioccolato al latte
gr.100 cioccolato bianco

Per la glassa a specchio:
ml.50 panna fresca
ml.50 acqua
gr.80 zucchero
gr.35 cacao amaro in
polvere
3 fogli colla di pesce



Questo cheesecake è al triplo cioccolato: la glassa a specchio, uno strato di ripieno al cioccolato al latte e un altro di cioccolato bianco. Che dire se non GODURIOSO. È uno spettacolo per le nostre papille gustative, fa bene al nostro umore, e come sempre l'unico inconveniente delle cose che ci piacciono, ingrassa. Ma se ne mangiamo solo una fetta non penso che farà male alla nostra linea. Come tutti i cheesecake è facile da fare e molto veloce, è un dolce adatto al periodo estivo perché è fresco e poi non utilizziamo il forno.

PROCEDIMENTO

Preparare la base tritando i biscotti, sciogliendo il burro e incorporarlo con i biscotti.

Versare il composto di biscotti e premere bene.

Montare la panna e tenerla in frigorifero fino al momento in cui verrà utilizzata: potrebbe smontare.

Mettete la colla di pesce in ammollo per una decina di minuti in acqua fredda. Montare la ricotta con il formaggio spalmabile e lo zucchero a velo. Aggiungere delicatamente la panna montata sempre mescolando dall'alto verso il basso. Ora dividere il composto in due terrine.

In una terrina incorporare il cioccolato al latte fuso e mescolare bene.

Fate il primo strato. Mettetelo 10 minuti in freezer, intanto andiamo a preparare la crema al cioccolato bianco.

Nell'altra terrina, incorporare il cioccolato bianco fuso e mescolare bene.

Togliere dal freezer il cheesecake e ricoprire il primo strato con il secondo al cioccolato bianco. Livellare bene e porre in frigorifero per almeno una notte.

Preparare la glassa di cioccolato fondente a specchio. Mettere i fogli di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. In un pentolino mettere il resto degli ingredienti e sempre mescolando portare a bollore. Quando bolle, strizzare la colla di pesce, metterla nel pentolino farla sciogliere. Spegnerne il fuoco e mettere a raffreddare il pentolino in acqua fredda, quando il cioccolato arriverà a 40 gradi (per chi non ha un termometro da cucina quando riuscite a sopportare il calore provando con un dito), mettere la glassa sopra il cheesecake e rimettere in frigorifero.

Servire freddo.

Buona degustazione!

CHEESECAKE ARANCIA E CANNELLA

Autore: Luca Sessa

Blog: [Per un pugno di capperi](#)

INGREDIENTI PER UNA
TORTIERA DA 20 CM

Per la base:

150 gr di biscotti secchi
40 gr di burro
1 albume

Per la crema:

500 gr di ricotta
250 gr di formaggio fresco
spalmabile
100 gr di zucchero
La buccia grattugiata di 1
arancia
1/2 cucchiaino di cannella
2 cucchiaini di amido di
mais
2 cucchiaini di liquore
all'arancia
3 uova



NOTA: Per realizzare la cheesecake con un sapore più delicato, o se semplicemente non amate i liquori, si può sostituire il liquore all'arancia con il succo di arancia, aumentando leggermente la dose (4-5 cucchiaini invece di 2).

PROCEDIMENTO

Scaldare il forno a 150° (ventilato). Imburrare uno stampo da 20 cm di diametro con la base removibile.

Sbriciolare finemente i biscotti nel robot da cucina. Unire il burro fuso fino ad ottenere un impasto omogeneo. Versare nello stampo e schiacciare con il dorso di un cucchiaio.

Infornare per 10 minuti finché è colorita. Sforare e spennellare con l'albume. Far raffreddare a temperatura ambiente. Frullare tutti gli altri ingredienti con il robot, finché sono perfettamente amalgamati.

Versare la farcia sulla base e cuocere in forno per 30 minuti, facendo rapprendere la farcia sui bordi, con il centro ancora piuttosto liquido.

Spegnere il forno, lasciando all'interno la cheesecake: si raffredderà lentamente e la farcia continuerà ad addensarsi. Tenerla in forno finché è completamente fredda, se possibile tutta la notte.

Indice delle ricette

MINICHEESECAKE PERE E GRANA "ALL'ITALIANA"	9
CHEESECAKE SALATO AGLI ASPARAGI	11
CHEESECAKE SALATO AL PROSCIUTTO E VERDURINE	13
DRUNK CHEESECAKE - CHEESECAKE SALATO ALLA GRAPPA CON TOP DI MIELE ALLE ERBE	15
PIS...TACCHI A SPILLO - CHEESECAKE AL PISTACCHIO	18
CHEESECAKE AL CIOCCOLATO BIANCO	21
TROPICAL CHEESECAKE ALLA PAPAYA E FRUTTO DELLA PASSIONE	22
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	24
MINI CHEESECAKE DI NESPOLE AROMATIZZATE AL GELSOMINO	26
MINI CHEESECAKE LIMONE E ZAFFERANO	28
LONDON CHEESECAKE	30
CHEESECAKE RICOTTA E CIOCCOLATO	32
MINI CHEESECAKE ALLE FRAGOLE	34
MINI CHEESECAKE AL MELONE CON YOGURT	36
CHEESECAKE RICOTTA E PERE	38
MINI CHEESECAKE AI MIRTILLI	40
MINICHEESECAKE ALLA CILIEGIA	41
CHEESECAKE AL COCCO E MANGO	43
CHEESECAKE AL TRIPLO CIOCCOLATO	45
CHEESECAKE ARANCIA E CANNELLA	47



CHEESECAKE
dolci e salati...say cheese!

E-book

Coordinamento editoriale LIBRICETTE.eu
www.libricette.eu - info@libricette.eu