

91 - Cheese cake con pere

Autore: Paolo

Ingredienti: 400 g di formaggio Philadelphia (oppure 200g stracchino + 200 g philadelphia oppure 150g di mascarpone + 100 g di ricotta + 150g di stracchino) 04 uova, 200 g di zucchero, 1 pera, Fragole o liquore all'arancio (Grand Marnier o Cointreau), Biscotti grancereale sbriciolati per il fondo , Carta da forno per il fondo della tortiera da 25cm

Montare lo zucchero con i tuorli d'uovo e aggiungere il formaggio : lavorare bene. Si può aggiungere un cucchiaino di maizena che serve a non far rompere la superficie del dolce quando si raffredda. Montare a neve gli albumi. Unire i composti e amalgamare. In una teglia sistemate uno strato di biscotti sbriciolati o pasta frolla già cotta, posate sopra la pera tagliata a fette sottili e fatevi colare l'impasto. Mettete il tutto nel forno per 45' - 60' a 160°. A cottura ultimata lasciate raffreddare. Guarnite con fragole o bagnate con liquore all'arancio.

NB. Le pere aumentano l'umidità interna del dolce pertanto il tempo di cottura potrebbe aumentare di 10' . Consiglio di utilizzare una teglia a cerniera da 25cm e cuocere molto lentamente (provare anche a 150°). Nel cheese cake classico non si utilizza il mascarpone. Si può utilizzare il solo philadelphia.

Ricetta classica - New York cheese cake - Ingredienti:

- 340g di formaggio Philadelphia
- 7g di maizena
- 34g di panna fresca, non montata
- 17g di latte (oppure 50g di latte senza i 34g di panna fresca)
- 120g di zucchero
- 4g di succo di limone
- 67g di uova (ca. 1)
- 25g di tuorlo d'uovo (ca. 1)
- 3g di vaniglia
- 3g di sale
- 1g di scorza di limone grattugiata
- biscotti digestive (75g o a piacere)
- 30g di burro per impastare i digestive e fare il fondo