

Cheesecake ai mirtilli



Ingredienti

per la base:

300 g di biscotti tipo digestive

100 g di burro fuso e freddo

2 cucchiaini d'acqua

Ingredienti per la farcia:

500 g di formaggio spalmabile tipo philadelphia

200 g di panna fresca

180 g di zucchero

2 albumi

4 cucchiaini di succo di limone

la buccia grattugiata di un limone

Ingredienti per la decorazione:

mirtilli q.b. (250 g circa)

Direttamente dall'America...la cheesecake è ai mirtilli!

Citazione di mio figlio: "Mejo du spagetti ajo e olio e peperoncino!"

Tritare i biscotti nel mixer e mescolarli con il burro fuso e freddo e l'acqua; quindi distribuire il composto ottenuto nello stampo (io ne ho usato uno rettangolare).

Montare gli albumi con 40 g di zucchero e lasciare da parte.

Mescolare il formaggio con lo zucchero, unire la panna e montare bene con la frusta elettrica.

Aromatizzare con il succo e la buccia del limone.

Incorporare gli albumi e versare la farcia sulla base. Livellare bene con un cucchiaio e porre in forno a 160° per 40 minuti.

Lasciare raffreddare, quindi decorate la vostra cheesecake con i mirtilli lavati e asciugati.

A piacere spolverare con dello zucchero a velo.

Fonte della ricetta: Più Dolci