



Cheesecake all'italiana

Ingredienti

180 g di biscotti secchi tipo petit

100 g di burro

300 g di robiola

200 ml di panna da cucina (io ho preferito la panna fresca)

150 g di zucchero

3 uova

scorza grattugiata di 1 limone

1 bustina di vanillina

3 cucchiaini di farina (50 g circa)

Preparare la base. Mettere i biscotti in un sacchetto e passare sopra il mattarello per sbriciolarli completamente. Versarli in una ciotola e aggiungere il burro fuso. Amalgamare il tutto mescolando per bene.

Versare il composto nella tortiera, rivestita con un foglio di carta forno. Quindi pressare con il cucchiaio per compattare la base.

In due ciotole separare i tuorli dagli albumi. Montare a neve ferma gli albumi e tenerli da parte. Frullare i tuorli insieme allo zucchero, la buccia grattugiata di un limone e la bustina di vanillina.

Unire la robiola e incorporare con le fruste, quindi aggiungere anche la panna da cucina. Incorporare 3 cucchiaini di farina.

Aggiungere gli albumi montati a neve un paio di cucchiaini alla volta e incorporare mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto. Versare il composto sulla base. (Utilizzare uno stampo da 22 cm di diametro).

Infornare a 175°C per 50 minuti con il forno statico, oppure a 165°C per 50 minuti con il forno ventilato. Al termine della cottura spegnere il forno, ma lo lasciare chiuso per altri 15-20 minuti, quindi si può sformare la cheesecake.

Lasciare raffreddare completamente. Nel frattempo potrebbero formarsi delle crepe e la torta potrebbe abbassarsi leggermente al centro, ma è perfettamente normale.

Aprire la tortiera, sistemare la torta su un bel piatto decorare con abbondante zucchero a velo. Per servirla possiamo accompagnarla con la nostra marmellata preferita, qualche cucchiaino di crema inglese, composta di frutti di bosco o un goloso topping al cioccolato.

Fonte: [Fatto in casa da Benedetta](#)