

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Cheesecake alle pesche rosse

.....Auguri Claudia!!!!!! Una torta fresca per te!!!



Difficoltà
media



Quantità
8 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Per la base:
- Biscotti macine - 300 g
- burro morbido - 130 g
- miele - 1 cucchiaio
- Per la crema:
- Formaggio morbido philadelphia - 3 confezioni da 250 g
- yogurt - 1 naturale di giornata e uno cremoso
- panna ullalà -200 ml
- zucchero a velo - 150 g
- gelatina in fogli - 19 g
- Per la guarnizione:
- pesche rosse - 500 g
- zucchero - 50 g
- maizena - 2 cucchiai
- ciliege per decorare
- qualche pesca
- cioccolato fuso

Preparazione

Prima di tutto preparare il fondo della tortiera che deve essere a cerniera. Io ne ho usato una da 24 cm di diametro. Tritare i biscotti e dopo averli versati in una ciotola aggiungere il burro fuso e il miele. Impastare il tutto. Foderare la tortiera con della carta forno bagnata e strizzata. Fate aderire bene al fondo e alle pareti. Distribuite i biscotti preparati e, aiutandovi con il dorso di un cucchiaio, livellate per bene. Io ho messo in forno a 180° per 10 min. esatti perchè li volevo croccanti. Potete metterli anche in frigo per 30 min. Mettere a bagno la gelatina in acqua fredda. Nel frattempo preparare la crema frullando il formaggio morbido con lo zucchero a velo. Aggiungere lo yogurt e la panna leggermente montata. Strizzate la gelatina e fatela scaldare a microonde per 30 secondi. (Altrimenti farla sciogliere sul fuoco, dolcemente, con 2 cucchiai di latte o di acqua.) Aggiungere la gelatina sciolta all'impasto e continuate ad amalgamare il tutto. Avrete così una morbida crema che dovrete mettere sui biscotti nella teglia. Mettere in frigo, coperto, per almeno 3 ore, meglio per una notte. Preparate la guarnizione. In un tegamino mettete le pesche a spicchi e con la buccia, aggiungete 2 cucchiai di limone, lo zucchero e fate cuocere per 5 minuti. Aggiungete la maizena per farla leggermente addensare. Frullate il tutto e mettete sulla torta ormai solidificata. Rimettete in frigo per almeno un

ora. Aprite la tortiera e posate la torta sul piatto da portata. Guarnite a piacere e servite. La consistenza di questa torta è perfetta! Non deve essere molto dura, ma morbida e cremosa.

