

Cheesecake



Ingredienti

225 g (1 pacchetto) di biscotti digestive

100 g di burro

3 cucchiaini colmi di gelatina in polvere

300 ml panna (30%) molto fredda

5 cucchiaini colmi di glassa/zucchero a velo

300-400 g di formaggio Twarog (formaggio Polacco)

1 gelatina di frutta in polvere per il topping

optional: 1 cioccolato bianco

optional: 1 bicchiere di frutta fresca (lamponi, fragole a fette o mirtilli)

ci vuole 1 h per la preparazione + qualche ore per raffreddare

Preparazione

1. Imburrare una tortiera a forma di cerchio con bordo rimovibile.
2. Macinare il formaggio twarog tre o quattro volte , fino a formare una massa uniforme a grana fine.
3. Sbriciolare i biscotti Digestive e mescolarli con burro fuso ancora caldo e riporli nella tortiera.
4. Mettere a bagno la gelatina in un paio di cucchiaini di acqua fredda.
5. Montate la panna quindi aggiungere lo zucchero a velo e amalgamare con una frusta.
6. Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria: mettere il cioccolato in un pentolino, inserite il pentolino in una pentola più grande riempita con acqua molto calda. Potete anche provare a sciogliere il cioccolato in un forno a microonde . Il cioccolato è un ingrediente facoltativo, si può anche non usare, ma ricordatevi di aggiungere più zucchero al formaggio, in modo che la torta risulti abbastanza dolce.
7. Quando tutti gli ingredienti inizia il divertimento. Mescolare panna montata con il formaggio Twarog macinato. Aggiungere il cioccolato bianco fuso e mescolare. Utilizzare frullatore se è troppo difficile. La massa dovrebbe essere piuttosto omogenea.

8. Aggiungere gelatina a 50 ml (1/4 di bicchiere) di acqua bollente, scioglierla ed aggiungerla all'impasto del cheesecake. Mescolate costantemente.
9. Versare l'impasto sui biscotti sbriciolati. Mettere il cheesecake in frigorifero.
10. Sciogliere gelatina in acqua bollente, ma utilizzare 1 tazza di acqua in meno rispetto a quanto riportato nelle istruzioni sulla confezione. Mettere in frigorifero.
11. Quando il cheesecake si solidifica disporre la frutta fresca sulla sua superficie e versare sopra la gelatina . Il trucco è di non lasciare che gli ingredienti si mescolino - il cheesecake dovrebbe essere abbastanza duro e , nello stesso tempo la gelatina non deve essere solida, ma ancora abbastanza liquida.
12. Il Cheesecake dovrebbe rimanere in frigorifero per una notte (o almeno alcune ore).
Togliere dal frigo 15 minuti prima di servire.

Note

I Cheesecake polacchi sono deliziosi, non c'è bisogno di convincere nessuno. In aggiunta alle tradizionali torte di formaggio a base di formaggio Twarog, ci sono alcune grandi ricette per torte di formaggio freddi (sernik na Zimno), che sono fondamentalmente fatti di crema di formaggio o Twarog mescolato con gelatina. È inoltre possibile fare cheesecake freddi con mascarpone italiano di buona qualità.