

Cheesecake al limone

Ingredienti

Per la base

200 gr. di biscotti oswego

2 cucchiaini di zucchero

150 gr. burro uso

Per la torta

950 gr. di philadelphia

100 gr. di panna da cucina o anche di yogurt intero

150 gr. di zucchero

4 uova

2 fiale di estratto di vaniglia

1 buccia di limone non trattato grattugiata

Il succo di un limone

Tortiera

A fondo sganciabile di diametro cm. 26 foderata di carta d'alluminio.

Procedimento

Per la base

Porre nel mixer i biscotti, il burro fuso e lo zucchero e frullare il tutto. Mettere il composto ottenuto sulla base della tortiera premendo un poco. Questo si può fare anche il giorno prima ponendo poi la tortiera in frigo.

Per la torta

Accendere il forno a 260 gradi.

Porre in una terrina il philadelphia e lavorarlo con le fruste elettriche. Aggiungere, continuando a montare, lo zucchero, poi, una alla volta, le uova, poi la buccia di limone, il succo di limone e l'estratto di vaniglia. Continuare a lavorare fino a che si ottiene un composto omogeneo. Aggiungere, lavorando con una spatola, la panna e amalgamarla bene al composto. Versare poi il composto sulla tortiera.

Cuocere circa 10 minuti a 260. Ridurre la temperatura del forno a 90 gradi, tenendo la porta del forno aperta finchè la temperatura non si sarà abbassata. Cuocere per circa un'ora. La torta sarà pronta quando avrà i bordi ben fermi, mentre il centro risulterà ancora leggermente fluttuante.

Farla raffreddare. Sformarla e porre in frigo almeno due ore. E' comunque meglio farla il giorno prima.

