

Cheesecake alla robiola

Ricetta storica di Paola Droghetti

Ingredienti:

200 gr. di biscotti oswego

200 gr. di robiola

150 gr. di burro

150 gr. + 2 cucchiaini di zucchero

2 cubetti di panna da cucina (quella che si usa di solito per fare i primi e/o i secondi)

2 cucchiaini di farina

1 cucchiaino di succo di limone

1 cucchiaino di vaniglia o una bustina di vanillina.

3 uova

Tortiera sganciabile di diametro cm. 22-23.

Procedimento

Rivestire la tortiera di alluminio. Fondere il burro. Porre i biscotti, il burro fuso e 2 cucchiaini di zucchero nel mixer fino ad ottenere una poltiglia che si rovescerà poi sulla tortiera foderata e si porrà in frigo.

Separare gli albumi dai tuorli. Montare a neve gli albumi. Sbattere i tuorli con 150 gr. di zucchero. Unire la robiola, la panna da cucina, la vaniglia, la farina, il limone e da ultimo, usando una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto, gli albumi a neve. Versare sul fondo di biscotti e porre in forno per circa 75 minuti.