

# NEW YORK CHEESECAKE



# Ingredienti

**Per la base:** gr.120 di burro, gr.250 biscotti tipo digestive.

**Per il ripieno:** 2 uova, gr.70 di zucchero, 1 bustina di vanillina, gr.500 di formaggio spalmabile, gr.25 di amido di mais (amizena), gr.100 di panna fresca, il succo di mezzo limone.

**Per la glassa:** succo di 2 arance e di 1 limone, gr.80 di acqua, gr.80 di zucchero, 1 cucchiaino di amido di mais (se necessario aumentare la dose per ottenere la giusta densità).



Sciogli il burro in un pentolino



trita i biscotti





Unisci ai biscotti il burro sciolto e raffreddato



mescola il composto



Quando il composto ha questa consistenza è pronto. Rivestire con la carta da forno una tortiera da 22 cm di diametro



Mettere nella tortiera il composto e con la leccarda modellarlo



Quando è  
modellato  
mettere in  
frigorifero



# Prepariamo il ripieno





In una ciotola metti le 2  
uova lo zucchero e la  
vanillina

Frulla per montare il  
composto

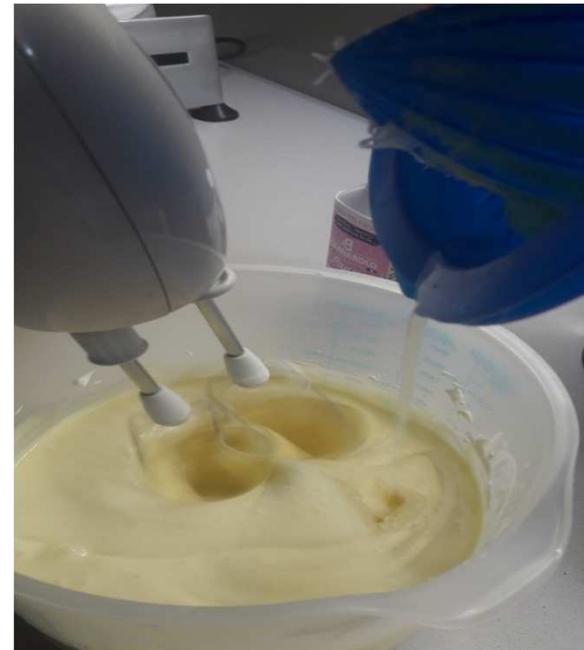




Continua a frullare e poco per volta aggiungi il formaggio spalmabile.



Spremi il succo di mezzo limone ed aggiungi al composto





Pesa gr.25 gr di amido  
di mais e mettilo  
continuando a frullare

Per ultimo  
aggiungi anche  
100 gr di panna  
fresca  
continuando a  
frullare





Accendi il forno statico a 160°

Prendi la tortiera dal frigo e riempi con tutto l'impasto preparato. Livella bene la superficie





Quando il forno ha raggiunto la temperatura, metti con attenzione la torta in forno per 1 ora



# Prepariamo la glassa



Spremiamo il succo di 2 arance e di 1 limone. Lo mettiamo in un pentolino assieme a 80 gr di zucchero, 80 gr di acqua e 1 cucchiaio di amido di mais. Accendiamo a fiamma bassa fino ad amalgamare bene gli ingredienti, sempre mescolando.

Se dopo 2 minuti di cottura risulta troppo liquida, mettete altro amido di mais.  
**Questo è il risultato che dovete ottenere**



Sfornare la torta e lasciare raffreddare



Mettere la glassa e mettere in frigo per almeno 2 ore

**BUON APPETITO**

