

Ingredienti

Per la base:

300g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena (si possono usare anche i biscotti McVitie’s Original Digestive)

50g di granella di nocciole

130g di burro

1 bustina monodose di zucchero di canna

Per la crema di ricotta alla cannella:

300g di ricotta fresca

250ml di panna fresca per dolci

60g di zucchero

2 uova

1 fialetta di aroma alla vaniglia

cannella in polvere qb

mezzo cucchiaino di zenzero fresco grattugiato

1 pizzico di sale

Per la crema di mele Renette:

2 mele Renette

2 bustine monodose di zucchero di canna

cannella in polvere qb

un cucchiaio di liquore all’amaretto

Per la dadolata di mele:

3 mele Royal Gala

30g di burro

3 bustine monodose di zucchero canna

cannella in polvere qb

Per la sfoglia di cioccolato croccante:

50g di cioccolato fondente

Per la decorazione finale:

1 biscotto McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

granella di nocciole

topping al cioccolato o cioccolato fondente fuso

Preparazione

Frullare nel minipimer i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena, aggiungere anche il burro precedentemente fuso, la bustina di zucchero di canna e la granella di nocciole, quindi amalgamare per qualche secondo.

Rivestire di carta forno la base di una tortiera apribile, versare tutto il composto di biscotti sbriciolati sul fondo, compattare con le dita e farlo aderire anche sui bordi.

Ora mettere la ricotta in una planetaria, aggiungere lo zucchero, la panna fresca per dolci, la fialetta di essenza di vaniglia, lo zenzero grattugiato, il pizzico di sale e la cannella in polvere ed azionare la planetaria fino ad ottenere una crema soffice (in canzanza della planetaria è possibile usare le fruste elettriche).

Aggiungere poi le due uova e mescolare fino a farle amalgamare al composto.

E’ possibile montare la panna con la ricotta o aggiungerla liquida (senza montarla) dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti appena descritti.

Versare quindi tutta la crema sulla base di biscotti e far cuocere a 170° per circa 50 minuti, fin quando la superficie sarà diventata dorata.

La consistenza del dolce appena sfornato sarà simile a quella di un budino quindi non infilzare assolutamente la cheesecake per verificarne la cottura altrimenti si rischia che si sgonfi.

Far raffreddare almeno 4 ore per permettere alla ricotta di addensarsi.

Passare ora alla realizzazione della sfoglia croccante al cioccolato fondente.

Realizzare un cerchio con un foglio di carta forno seguendo le misure del fondo della tortiera.

Far fondere il cioccolato fondente a bagno maria e poi versarlo sul cerchio di carta forno, quindi stenderlo per bene su tutta la superficie livellandolo quindi metterlo in congelatore.

Passare ora alla preparazione della crema di mele.

Tagliare a dadini le mele Renette, metterle in una casseruola insieme ad un po' d'acqua, lo zucchero di canna, un cucchiaio di liquore all'amaretto e la cannella in polvere.

Farle cuocere per circa 10 minuti fin quando saranno ormai appassite e poi frullare il tutto al mixer fino ad ottenere una crema vellutata.

Per la dadolata di mele Royal Gala, sbucciarle e e tagliarle a dadini.

Prendere un pentolino, aggiungere il burro, lo zucchero di canna e fare sciogliere.

Aggiungere poi la cannella e le mele e fare cuocere per 5/10 minuti, le mele devono restare sode. Passare alla decorazione finale della cheesecake!

Sistemare la sfoglia di cioccolato croccante sulla superficie del dolce, tritare finemente 1 biscotto McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena e spolverare la superficie della sfoglia croccante (questo servirà a "contenere" la crema di mele), quindi sistemare al centro la cremina di mele Renette ed infine versare sopra la dadolata di mele al burro, una manciata di granella di nocciole e topping al cioccolato.

Il dessert è pronto per essere gustato

http://ilfavolosomondodigabryjolie.blogspot.it/2014/11/cheesecake-con-crema-di-mele.html