

Ingredienti

Per la base:

400 gr di biscotti McVitie’s Original Digestive

200 gr di burro

4 uova

250 gr di zucchero

Una bustina di vanillina

500 gr di formaggio spalmabile

Per il topping:

4 cucchiai di zucchero semolato

50 gr di mandorle

Preparazione

Per la base:

Mettiamo a fondere il burro.

Mentre diventa fuso tritiamo le Digestive.

Aggiungiamo alla “farina” di biscotti il burro e creiamo un impasto compatto e (ahimè!) assai burroso.

Copriamo una tortiera di carta forno e, premendo bene, con questo trito formiamo la base della torta.

per la crema:

Uniamo le uova allo zucchero e la vanillina formando un crema omogenea.

Possiamo allora aggiungere il formaggio spalmabile e la ricotta, creando una crema compatta.

Versiamo la crema sulla base di biscotti e mettiamo a cuocere per circa un'ora a 150° in forno.

Per il topper:

Tagliamo grossolanamente le mandorle e spargiamole sulla torta.

Poi facciamo il caramello mettendo due cucchiai di zucchero in un pentolino e, quando sono sciolti, aggiungiamo a poco a poco il resto dello zucchero fino a che non sarà sciolto.

Ora lo facciamo intiepidire e lo versiamo sul Cheesecake.

Alcuni consigli:

Il cheesecake è una ricetta base e può essere ricoperto in un sacco di modi, qui ho usato il caramello e le mandorle per un effetto più "winter" ma le alternative sono davvero innumerevoli; date il via alla creatività aspiranti cuochi!

Se siete sicuri dell'origine delle uova e non volete/potete usare il forno, esistono tantissime variabili fredde basta navigare un poco sul web e se siete arrivate qua lo sapete sicuramente fare.

http://cuochesidiventa.wordpress.com/2013/03/17/cooking-with-cookies-almonds-cheesecake-in-vero-american-style/