

Ingredienti

Per la base:

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro

mezzo cucchiaino di cannella

Per la crema:

250g di polpa di zucca già cotta

450g di ricotta di mucca

70ml di panna fresca

60g di zucchero di canna

2 uova

mezzo cucchiaino di noce moscata

1 cucchiaino di zenzero in polvere

1 cucchiaino di cannella

1 vasetto di pesche all’amaretto

Preparazione

Per la base:

Tritate i biscotti McVitie’s Original Digestives e amalgamateli con il burro fuso e la cannella.

Foderate un stampo a cerniera con la carta forno, versate il composto livellandolo bene con un cucchiaio senza dimenticare i bordi.

Mettete in freezer per 10 minuti o 20 minuti se in frigo.

Per la crema:

Riducete in purea la polpa della zucca, precedentemente cotta in forno (a 180° finché non sarà tenera).

A parte lavorate a crema la ricotta con lo zucchero, aggiungete le uova, la panna e le spezie.

Incorporate la purea di zucca e amalgamate bene il composto.

Riprendete lo stampo, versate il ripieno e infornate in forno già caldo (sempre a 180°) per 50 minuti/un’ora.

Controllate la cottura con uno stecchino.

Quando è pronta, spegnete il forno e lasciate raffreddare in forno, questo per evitare che collassi su se stessa con lo sbalzo di temperatura.

Un po’ di avvallamento è normale, anzi è proprio nell’incavo che si formerà al centro che metteremo la guarnizione finale.

Sfornatela e guarnitela con una generosa quantità di pesche all’amaretto.

http://unagattaincucina.blogspot.it/2013/01/cheesecake-alla-zucca-e-pesche.html