

Ingredienti (per una tortiera da 24/26 cm di diametro)

Per il guscio:

300g di biscotti McVitie’s Original Digestive

80g di burro

un cucchiaino di miele

Per la crema:

400g di formaggio spalmabile

300g di ricotta fresca

150g di zucchero

4 tuorli

il succo di un limone,

la scorza grattugiata di due limoni non trattati

qualche goccia di aroma di limone

50g di fecola di patate

100ml di latte

100ml di panna fresca.

Per la meringa all’italiana:

4 albumi

250g di zucchero

100ml di acqua

4/5 gocce di succo di limone.

Preparazione

Per la base: tritare finemente i biscotti, amalgamarli al burro fuso e al cucchiaino di miele, lavorare il composto e sistemarlo nella tortiera creando la base e il bordo.

Lasciare riposare in frigo per mezzora.

Per la crema: in una ciotola unire il formaggio spalmabile, la ricotta e lo zucchero, amalgamare insieme tutti gli ingredienti, aiutandosi con le fruste elettriche, aggiungere i tuorli e continuare a mescolare; poi aggiungere anche la fecola e il latte.

Quando il composto sarà ben amalgamato, aggiungere anche il succo del limone, la scorza e l’aroma.

Per ultima cosa versare la panna e continuare a sbattere con le fruste elettriche.

Versare il composto all’interno del guscio di biscotti e cuocere in forno a 170° per circa un’ora.

Una volta cotta lasciar raffreddare completamente la cheesecake e successivamente farla riposare in frigo per almeno 4 ore.

Per la meringa all’italiana: in un pentolino scaldare l’acqua e lo zucchero, aspettare che raggiunga la temperatura di 121° (che è la temperatura che permette di pastorizzare gli albumi).

Nel frattempo montare gli albumi; quando iniziano a prendere consistenza, aggiungere le gocce di limone e montare a neve ben ferma.

Quando lo sciroppo di zucchero raggiunge la temperatura, versarlo a filo sugli albumi continuando costantemente a montare con le fruste.

Continuare questa operazione fino a che non si raffredda la ciotola.

Una volta pronta la meringa, inserirla in un sac a poche e decorare a piacere la torta.

Come ultimo tocco, colorare la meringa con il caramellatore, oppure disponendola sotto il grill del forno alla massima potenza per due minuti.

http://www.chiccheecapricci.it/cheesecake-al-limone-con-meringa-allitaliana/#more-1261