
American Cheesecake....

Postato da Pinpi - 2009/08/25 15:16

..io adoro questo dolce...povatelo!! :)

Ingrdienti:

- 2uova
- 250g di zuccherp
- 250g di philadelphia
- 250g di biscotti tipo digestive
- 100g di burro
- 2 cucchiaglini di essenza di vaniglia
- 200 ml di panna acida

Salsa di more,di caramello o frutti di bosco per decorare...a vostro gusto!

tritare i biscotti con il mixer,sciogliere il burro e incorporarli.(se i biscotti non hanno la granella di zucchero,aggiungere 65g)

Stendere il composto in uno stampo rotondo con cerniera laterale,compattare e mettere in frigo per 30minuti.

Montare la philadelphia,le uova,lo zucchero e un cucchiaino di essen.vaniglia..fino ad ottenere un composto cremoso!

versare il composto sulla base di biscotti.

Mettere in forno,preriscaldato a 190° per 45minuti..poi lasciar raffreddare :)

montare la panna acida con lo zucchero(65g) e un cucchiaino di essen.vaniglia.

quando il dolce sarà raffrddato,versare la panna.

rimettere il dolce nel forno per 10minuti a 190°

fate raffreddare il dolce e poi metterlo in frigo per3ore....

Guarnitelo come più vi piace!!

=====

Re:American Cheesecake....

Postato da Bigina - 2009/08/25 19:25

ooooohhh il mio dolce preferito!!!!!! grasssie!!!!!!

=====

Re:American Cheesecake....

Postato da Pinpi - 2009/08/25 19:53

se lo provi Bigina,poi fammi sapere....hihihi!

=====

Re:American Cheesecake....

Postato da THESCOTTISHSNEST - 2009/08/25 22:54

Cercavo disperatamente...!!!

Quindi se i digestive sono senza granella di zucchero devo aggiungere 65 grammi di zucchero all'impasto per la base?

Grazie in anticipo...

=====

Re:American Cheesecake....

Postato da Pinpi - 2009/08/25 23:30

THESCOTTISHSNEST ha scritto:

Cercavo disperatamente...!!!

Quindi se i digestive sono senza granella di zucchero devo aggiungere 65 grammi di zucchero all'impasto per la base?

Grazie in anticipo...

Si,se non c'è lo zucchero sulle digestive,devi aggiungere un pò di zucchero!

Io alcune volte sulla base ho messo anche delle nocciole tritate...molto buona,unica accortezza è di non mettere il caramello come guarnizione,altrimenti diventa troppo dolce!

La versione classica,la puoi farcire come vuoi :)

=====

Re:American Cheesecake....

Postato da THESCOTTISHSNEST - 2009/08/25 23:33

Grazie mille, ti farò sapere!

Torno dall'Irlanda dove ne ho mangiata tantissima, quindi per un po' cercherò di fare la brava... ma non resisterò per molto senza provarla! ;-)

=====

Re:American Cheesecake....

Postato da Pinpi - 2009/08/25 23:41

THESCOTTISHSNEST ha scritto:

Grazie mille, ti farò sapere!

Torno dall'Irlanda dove ne ho mangiata tantissima, quindi per un po' cercherò di fare la brava... ma non resisterò per molto senza provarla! ;-)

Ti capisco..io pazza per questo dolce,mi fa impazzire :)

Appena lo provi,fammi sapere... :)

=====

Re:American Cheesecake....

Postato da SpykeDiaTris - 2009/09/02 17:59

ciao! ma al posto del philadelphia che formaggio si può usare?

perchè io lo detesto :P ma il cheese cake è una cosa fantastica!

=====

Re:American Cheesecake....

Postato da Pinpi - 2009/09/02 20:45

SpykeDiaTris ha scritto:

ciao! ma al posto del philadelphia che formaggio si può usare?

perchè io lo detesto :P ma il cheese cake è una cosa fantastica!

se prendi il philadelphia allo yogurt è molto più buono di quello classico..altrimenti puoi usare la ricotta di mucca,magari se trovi quella trevigiana che è anche molto meno grassa! :)

Molti usano il mascarpone,ma secondo me è troppo stucchevole....

=====

Re:American Cheesecake....

Postato da SpykeDiaTris - 2009/09/06 13:33

allora proverò :) grazie

=====