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 cucchiaio 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 cucchiaio 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 zuchero sulle digestive,devi aggiungere un pò di zucchero!
Io alcune volte sulla base ho messo anche delle nocciole tritate...mooolto 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 yougurt 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

==========