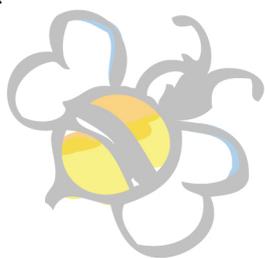




Cheese cake marmorizzata ai mirtilli - [Visualizza sul sito di Silvia](#)



eCucinando.it



Cheesecake marmorizzata ai mirtilli

dessert - nocciole - ricotta

da de Kitchen

Per il fondo:

85 g di digestive

Una decina di nocciole

45 g di burro fuso

125 g di mirtilli

30 g di zucchero

Per il ripieno:

300 g di ricotta

9 cl di panna

100 g di zucchero

1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia

Preparare il fondo della cheesecake: frullare i biscotti, le nocciole e il burro fuso.

Ricoprire il fondo di una tortiera a cerniera con della carta da forno e ungere con del burro i lati.

Trasferire il composto di biscotti sul fondo della tortiera, pigiarlo bene con un cucchiaio e mettere in frigorifero.

Accendere il forno a 140° C.

Frullare i mirtilli, passarli in un colino fino a ottenere 11-12 cl.

Trasferirli in un pentolino con lo zucchero e cuocere a fuoco basso per una decina di minuti.

Ritirarli dal fuoco e lasciarli raffreddare.

Frullare la ricotta, la panna, lo zucchero e la vaniglia fino a ottenere un composto liscio.

Trasferirlo sulla base di biscotti. Trasferirvi sopra il composto di mirtilli e con la punta di un coltello creare l'effetto marmorizzato.

Infornare per 1 ora e 15 minuti.

Lasciare raffreddare e mettere in frigorifero per tutta la notte prima di servirla.

Questa sopra è la ricetta originale.

Decisamente dosi per 4 persone, ma lo stampo, o il ruoto, devono essere molto piccoli, un diametro di 15 cm sarebbe perfetto.

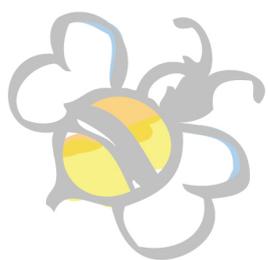
Ho usato un diametro di 19 cm ed è rimasta bassissima.

Ho aggiunto alla crema 2 fogli di colla di pesce e proprio ci voleva.

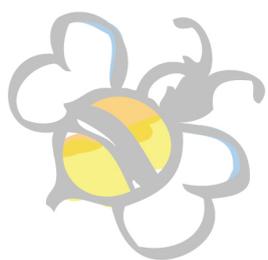
Ho guarnito con una deliziosa marmellata di mirtilli.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it