

Cheese cake all'americana



Sacher a modo mio

RICETTA

INGREDIENTI

Uova	g 500
Zucchero	g 500
Ricotta	g 500
Formaggio morbido splalmabile	g 500
Mascarpone	g 500

PROCEDIMENTO

Mescolare e amalgamare bene i tre formaggi, aggiungere lo zucchero e infine le uova.

Il cheese cake ha due varianti:

- Mettere il composto in uno stampo e cuocere in forno a bagnomaria a 180°C per un'ora circa.
- Foderare di pasta frolla uno stampo e riempirlo col composto al formaggio; cuocere in forno a 180°C per 45 minuti circa.

Lasciar raffreddare il dolce completamente e ricoprirlo con una mousse di fragole, aggiungere dei frutti di bosco e lucidare con gelatina alle fragole.



RICETTA

INGREDIENTI

Pan di spagna al cioccolato
Crema pasticcera
Copertura fondente
Panna
Liquore all'arancia

PROCEDIMENTO

Utilizzare come base un pan di spagna al cioccolato imbevuto leggermente di liquore all'arancia. Preparare una ganache con la crema pasticcera e la copertura fondente diluendo all'occorrenza il composto con la panna. Farcire il dolce con una parte della ganache di consistenza piuttosto solida. Posare il dolce su una gratella e ricoprire il tutto con uno strato di ganache più morbida e, dopo raffreddamento, con un ulteriore strato molto morbido, sempre sulla gratella in modo che la copertura in eccesso possa defluire. Decorare a piacere.

