Iginio Massari The Sweetman, Bruno Vanzan trasforma il mojito in dolce

massari-13-6a61f6ef

MOJITO CHEESECAKE A FREDDO

Ingredienti

Base per cheesecake
200 g di biscotti secchi
80 g di burro
Farcia al mojito
600 g di formaggio spalmabile
250 g di panna semi montata
120 g di zucchero muscovado
40 g di cucchiai di rum (5-6 cl.)
1 cucchiaio di menta fresca tritata finemente
La scorza grattugiata di 1 lime non trattato
40 g di succo di lime
Composta-gel
200 g di frutti di bosco
30 g di zucchero
10 g di rum
10 g di succo di limone
5 g di fogli di gelatina ammorbidita in acqua fredda

Preparazione

Base per cheesecake
Preparare un tagliere, coprirlo con un foglio di carta da cottura e riporvi un anello di 26 cm di diametro.

Tagliare il burro a cubetti e scioglierlo in un tegame a fuoco lento. Mettere i biscotti in un tritatutto e cominciare a romperli grossolanamente, comprimendoli con il coperchio. Versarvi sopra il burro fuso e iniziare a frullare. Lavorare fino ad ottenere una massa compatta e omogenea, quindi stenderla nel ring con un cucchiaio di metallo e livellare bene la superficie. Mettere il composto a riposo in abbattitore o frigorifero per stabilizzarlo.

Farcia al mojito

Montare parzialmente la panna e metterla da parte. Prendere una planetaria e iniziare a lavorare il formaggio a velocità moderata per circa 30 secondi. Mentre continua a girare, incorporare gradualmente la panna semi montata, lasciando che venga assorbita dal formaggio un po' per volta. Grattugiare direttamente nel composto la scorza di lime e unire il succo. Lavorare brevemente. A macchina ferma aggiungere in ordine la menta sminuzzata, lo zucchero di canna e il rum. Lavorare ancora per pochi secondi a velocità media. Prendere la base di biscotti, imburrare le pareti interne del ring rimaste scoperte e spolverarle di zucchero. In questo modo si eviterà che la farcitura aderisca e a preparazione ultimata sarà di gran lunga più agevole rimuovere la forma senza rovinare il dolce. Riversare la farcia sulla base, con l'aiuto di un cucchiaio, avendo cura di livellare ogni volta la crema. Riporre di nuovo il dolce nell'abbattitore o in frigorifero per stabilizzare la crema.

Composta-gel

Frullare per due secondi i frutti di bosco e tenerli da parte. Portare il succo di limone e il rum a 40°C insieme a una quantità di zucchero pari al 15% del peso della frutta. Incorporare i frutti di bosco frullati e riportare, mescolando il tutto, a 40°C. Amalgamare con un cucchiaio a spatola la gelatina ammorbidita e sciolta in acqua fredda.

Composizione

Quando la torta avrà raggiunto il punto di raffreddamento desiderato, ultimarla guarnendo la superficie con uno strato di composta-gel. Rimuovere il ring e mettere la Mojito cheesecake su un piatto per dolci. Prima di servire, decorare a piacere con foglie di menta e fettine di lime.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**