Iginio Massari The Sweetman, la cheesecake alle arachidi. VIDEO

massari-13-02c52228

CHEESECAKE ALLE ARACHIDI

Ingredienti

Base

125 g di biscotti secchi sbriciolati

Cacao in polvere q.b.

25 g di nocciole tostate tritate

55 g di burro molto morbido

1 cucchiaino di miele di acacia

1 cucchiaio di zucchero di canna

Crema

250 g di formaggio cremoso spalmabile

125 g di ricotta vaccina

50 ml di panna fresca

25 g di yogurt greco

1 cucchiaio colmo di grasso di arachidi

80 g di zucchero di canna chiaro o 40 g di stevia

50 g di uova

20 g di tuorlo

10 g di amido di mais

Copertura

175 ml di acqua

150 gr di panna fresca

225 gr di zucchero

75 gr di cacao amaro
8 gr di gelatina in fogli
Decorazioni
Foglie di pasta di zucchero verde e dorata
Ribes

Preparazione

Base

In un robot da cucina frullare i biscotti e le nocciole; unire lo zucchero, il cacao, il miele e il burro fuso e lavorare fino a ottenere un composto bricioloso; sistemare le briciole sul fondo di uno stampo a cerniera (da 18 cm di diametro) e trasferire in frigorifero per almeno mezz'ora.

Crema

Setacciare i formaggi con un colino o setaccio a maglie fini.

Con l'aiuto di una spatola lavorare il formaggio cremoso con la ricotta, unire la panna, lo yogurt, il burro di arachidi, lo zucchero e l'uovo e il tuorlo. Infine aggiungere l'amido di mais setacciato.

Versare il composto sulla base di biscotti ben fredda e infornare a 160 °C per 1 ora. Sfornare e lasciare raffreddare a temperatura ambiente, dopo di che porre la cheesecake in freezer.

Glassa

Nel frattempo preparare la glassa per la copertura, mescolando in un pentolino lo zucchero e il cacao amaro, per poi unire poco alla volta l'acqua e la panna, mescolando bene in modo da non formare grumi.

Mettere il composto sul fuoco e aggiungere i fogli di gelatina (ammollati in acqua e strizzati); riscaldare, mescolando, fino a raggiungere la temperatura di 104°C.

Non appena la temperatura della glassa arriva a 35°C. togliere la torta dal freezer e versarci sopra la glassa.

Iginio Massari The Sweetman