

New York Cheesecake

Categoria: Sapori dal Mondo - USA



- ★ Difficoltà: Media
- 🕒 Cottura: 60 min
- 🕒 Preparazione: 30 min
- 👤 Dosi per 8 persone
- 💰 Costo: Medio

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento

Il New York Cheesecake, è un dolce tipico della tradizione americana, per la precisione di New York.

Il cheesecake è preparato con crema fresca di formaggio, e si ritiene che abbia antichissime origini greche; infatti la prima traccia di cheesecake di cui si abbia notizia si ha nel 776 a.C. nell'isola di Delos, in Grecia, come dolce servito agli atleti nei primi giochi olimpici della storia.

I romani, esportarono dalla Grecia la ricetta del cheesecake, che si propagò in tutta Europa, e secoli dopo apparve in America con la ricetta portata dagli immigrati. Nel 1872 un lattaiolo americano di nome James L. Kraft, nel tentativo di ricreare il formaggio francese Neufchatel, incidentalmente (buon per lui!) inventò il formaggio fresco pastorizzato che poi chiamò Philadelphia, e nel 1880 cominciò la grande diffusione di questo prodotto e il suo utilizzo per la preparazione della moderna cheesecake. Oggi, i migliori produttori di cheesecake, secondo quanto affermano gli stessi americani, si trovano a New York.



Per il fondo

» Biscotti Digestive
250 gr

» Burro
150 gr

» Zucchero
di canna 2 cucchiari

per la crema

» Amido di mais
20 gr

» Panna
fresca 100 ml

» Uova
2 intere e 1 tuorlo

» Zucchero
100 gr

» Limoni
il succo di 1/2

» Philadelphia
600 gr

» Vanillina
1 bustina

Per la copertura

» Panna
acida o Sour cream o Crème fraiche 200 ml

» Vanillina
1 bustina

» Zucchero
a velo 1 cucchiaino

Preparazione

Per una tortiera di 22-24 cm

PER IL FONDO.



Mettete i biscotti digestive (1) nel mixer, aggiungendo lo zucchero di canna (2), quindi sminuzzateli finemente (3).



Ponete il burro a sciogliere in un pentolino (1); nel frattempo mettete i biscotti sminuzzati in una ciotola e aggiungete a poco a poco il burro sciolto (5) amalgamando per bene il tutto (6).



Imburrate una tortiera (7), meglio se a cerchio apribile, del diametro di 22-24 cm; ritagliate un disco di carta forno dello stesso diametro del fondo della tortiera e due strisce della stessa altezza dei bordi (8), quindi foderate la tortiera stessa.



Versate il composto di biscotti (10) sul fondo (11) e sui lati della tortiera (12) livellando bene il composto aiutandovi con un cucchiaio. Mettete la teglia nel frigo per un'ora (o per fare prima nel freezer per mezz'ora).

PER LA CREMA



Preriscaldate il forno a 180 gradi. Ponete in una capace bacinella le uova, la vanillina e lo zucchero (13) e sbattete il composto affinché diventi omogeneo (14). Aggiungete poi il formaggio (15) (se volete un cheesecake più alto, potete aggiungere fino a 150 gr di Philadelphia in più), amalgamandolo bene fino a che diventi ben cremoso e privo di grumi.



Aggiungete al composto, sempre mescolando, il succo di limone (16), la maizena (17), due bei pizzichi di sale ed in ultimo senza però montarla, la panna (18), continuando ad amalgamare tutto insieme.





Versate la crema ottenuta nella tortiera che avrete tolto dal frigorifero (19) (o dal freezer) , livellatela (20) e infornate a 180° per 30 minuti, poi abbassate la temperatura a 160° per altri 30-40 minuti. Se dopo i primi 30 minuti vi accorgete che la superficie del cheesecake comincia a scurirsi, troppo potete metterci sopra un foglio di carta stagnola. A cottura avvenuta (21), spegnete il forno, e lasciate riposare il cheesecake per 30 minuti nel forno spento e con la porta leggermente aperta.

PER LA COPERTURA



Quando il cheesecake sarà ben freddo, mischiate la panna acida con i due cucchiari di zucchero e la bustina di vanillina (22); versate il composto sul cheesecake (23) e spalmatelo sulla superficie della torta (24). A questo punto potete optare per due scelte:

- mettere il cheesecake in forno a 180-190° per 5 minuti in modo da glassare la panna, dopodiché , una volta freddo, riporlo nel frigorifero, per almeno 6 ore
- riporre il dolce direttamente in frigorifero.

La soluzione ottimale, sarebbe quella di preparare il cheesecake la sera prima del consumo e lasciarlo nel frigorifero tutta la notte.

Il New York Cheesecake si può gustare semplicemente così, come viene sfornato, oppure accompagnato da una varietà di salsine, frutta e sciroppi. Generalmente si serve con una salsa di fragole (ottenuta facendo frullare delle fragole con zucchero e limone) o di cioccolato. Ottima anche la gelatina oppure frutti di bosco o del caramello.

Consiglio



Il primo consiglio da seguire per una riuscita ottimale del cheesecake, è quello di usare assolutamente per la preparazione della crema il formaggio Philadelphia, mentre per il fondo usate solo biscotti digestive, meglio se della marca McVitie's, che potrete facilmente reperire nei grandi supermercati.

E' bene sapere, inoltre, che è meglio non aprire il forno prima di 30-40 minuti dall'inizio della cottura, per evitare rovinosi "afflosciamenti" del cake.

Curiosita'

La **panna acida**, in America chiamata **Sour Cream**, si può trovare in qualche supermercato più fornito, nel banco frigo, anche con il nome di **Crème fraîche** (di origine francese).

Se non trovate la panna acida, potete tentare di **farla da voi** mescolando del mascarpone col succo di limone e facendo poi riposare il composto per due ore in un posto tiepido (o sul termosifone).

Un modo più veloce e alternativo, è quello di aggiungere un vasetto di yogurt denso (volendo anche un cucchiaino di succo di limone) a 200 gr di panna fresca montata e lasciare riposare per qualche minuto.

Ogni fetta del cheesecake dovrebbe essere tagliata, come fanno a New York, col "dental floss", cioè con il filo interdentale.