

# Cheesecake al Philadelphia

La mia cheesecake, apprezzata sempre da tutti; ha un gusto unico, nulla di paragonabile a quelli preparati con ricotta.

La taglio sempre in quadretti piuttosto piccoli, per sentirmi meno in colpa quando ne mangio uno. Alla fine, però, non riesco mai a smettere...



## Ingredienti:

- 2 pacchetti di biscotti Oro Saiwa o Cruscoro (250 gr)
- 125 gr burro
- 260 gr zucchero semolato
- 4 uova
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 500 gr formaggio Philadelphia
- marmellata di more o frutti di bosco per guarnire (circa 1 vasetto)

Riscaldare il forno a 180° (ventilato).

Per ottenere il fondo della torta, tritare finemente i biscotti con il mixer, amalgamarli al burro fuso fino a ottenere un impasto sabbioso uniforme.

Stendere l'impasto in una tortiera da forno, tonda o rettangolare, preferibilmente con l'anello apribile. Livellare bene con il dorso di un cucchiaio e porre in frigorifero per circa mezz'ora.

In una terrina, sbattere bene le uova con lo zucchero, unire la vaniglia e infine il formaggio. Quando l'impasto risulta morbido e privo di grumi (non spaventatevi, risulta piuttosto liquido, ma si addenserà in forno) versarlo nello stampo sopra alla base, e infornare per circa 30-35 minuti (40 se usate il forno statico), o finché uno stecchino inserito nella torta in

più punti non esce asciutto. Se la superficie della torta sembra colorirsi troppo, ma il centro risulta ancora instabile, abbassare la temperatura a 160° e continuare a controllare con uno stecchino ogni 2 minuti.

Mentre la torta cuoce, passare molto bene la marmellata al colino per eliminare tutti i semi, e per uniformarne e lisciarne la consistenza. Stendere uno strato consistente di marmellata su tutta la superficie della torta, lasciando scoperto però circa mezzo centimetro di bordo come in foto. Raffreddare in frigo per almeno 3 ore, dopodiché tagliare a quadri e servire ben fredda per mantenere compatto il fondo della cheesecake.

A piacere, si può sostituire la marmellata con la Nutella, ma in questo caso io preferisco scaldarla qualche secondo al microonde per renderla più fluida, altrimenti mentre la si stende si tende a strappare la superficie della torta che è molto delicata.