

Cheesecake “New York Style” alle pesche

È da tantissimo tempo che volevo provare una ricetta della cheesecake in tipico stile americano.

Sebbene io sia molto affezionato alla mia ricetta “storica” (che trovate qui), questo dolce è piuttosto diverso, sia nella forma (è molto più alto, più del



doppio) che nella consistenza (più morbido e arioso) e perciò mi incuriosiva davvero. Ho fatto un po' di ricerche su Internet, e mi sono convinto che la migliore sia quella di Martha Stewart, una delle guru della cucina americana. Mi raccomando però, bisogna seguire scrupolosamente tutti i passaggi, soprattutto il riposo dopo la cottura e il passaggio in frigorifero prima di sformare la torta. Essendo molto abbondante il ripieno, se non si segue la procedura si rischia di ottenere una torta crepata, o collassata, o ancora non cotta in modo uniforme all'interno.

In superficie si può decorare come si vuole, io ho aggiunto qualche fetta di pesca spadellata con un po' di zucchero e cognac.

Ingredienti per una teglia ad anello di diametro 25 cm:

- per la base:
 - 200 gr di biscotti tipo Digestive
 - 60 gr di burro fuso + quello necessario per imburrare la teglia
 - 20 gr di zucchero semolato
 - un pizzico di sale
- per la crema:

- 1kg e 250 gr di formaggio Philadelphia
- 400 gr di zucchero semolato
- 55 gr farina 0
- 190 gr di panna acida, o yogurt bianco
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 4 uova grandi
- per la decorazione:
 - due pesche non troppo mature
 - 3-4 cucchiaini di zucchero
 - una spruzzata di cognac

Portare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente. Imburrare bene i lati di una tortiera ad anello ed avvolgerla, all'esterno, in due strisce ampie di alluminio da cucina. Se le strisce sono molto lunghe si possono rifilare oppure ripiegarle su se stesse appena sotto al bordo della tortiera. Preriscaldare il forno (statico) a 180°C. Procurarsi una teglia che contenga comodamente la tortiera ad anello, perchè la torta dovrà cuocere a bagnomaria.

Per ottenere il fondo, tritare in un mixer i biscotti fino ad ottenere una farina abbastanza fine. Aggiungere il burro fuso, lo zucchero e il sale. Mescolare bene. Trasferire questa sabbia nella tortiera e usando il fondo di un bicchiere o il dorso di un cucchiaio uniformare bene la superficie.



Cuocere la base in forno finché non risulta compatta al tatto e ben dorata. Ci vorranno circa 20 minuti. Trasferire su una gratella e lasciare raffreddare completamente.



Nella planetaria montare il gancio a foglia (oppure utilizzare le fruste elettriche, cercando però di incorporare meno aria possibile) e montare a velocità media il formaggio per circa 2 minuti fino a renderlo molto liscio.



In una ciotola a parte mescolare farina e zucchero poi, con il mixer al minimo, aggiungere la miscela un po' alla volta e mescolare finché il tutto non è ben amalgamato. Aggiungere la panna acida (o lo yogurt) e l'estratto di vaniglia. Iniziare ad aggiungere le uova, uno alla volta, attendendo che ogni uovo sia ben amalgamato nell'impasto prima di versare il successivo.

Trasferire la tortiera dentro alla teglia, versare la crema sulla base di biscotti (arriverà circa a mezzo centimetro dal bordo) e riempire poi la teglia con acqua bollente finché il livello non raggiunge circa la metà dell'altezza della tortiera ad anello.

Infornare in un ripiano basso e cuocere per 45 minuti. Abbassare la temperatura a 170° e proseguire la cottura per altri 30 minuti. I bordi della torta risultano ben fermi mentre il centro è ancora leggermente morbido. Se la superficie della torta inizia a scurirsi troppo (ehm, come la

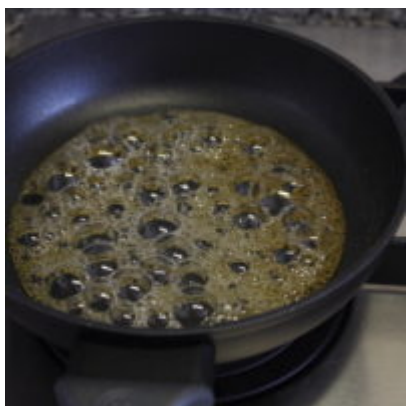
mia!) ridurre la temperatura a 160° e controllare a fine cottura, inserendo uno stecchino, che questo esca quasi asciutto. Eventualmente prolungare la cottura di 5 minuti se necessario.

Spegnere il forno, socchiudere la porta e lasciare raffreddare per circa 1 ora, dopodiché sfornare e trasferire la tortiera su una gratella a raffreddare completamente. Mettere in frigorifero, senza coprire, per almeno 6 ore (meglio se fino al giorno dopo).



Prima di sformare, passare con attenzione la lama di un coltello intorno al bordo per farlo staccare bene. Togliere l'anello e trasferire delicatamente su un piatto da portata (lasciando la base della tortiera).

Per la decorazione: tagliare due pesche a fettine sottili, mantenendo la buccia. In una padella versare alcuni cucchiai di zucchero (3-4) e un goccio di acqua, e lasciare formare il caramello a fiamma media.



Appena inizia a colorare, aggiungere le pesche e un goccio di cognac, dopodiché cuocere circa 2 minuti per lato.



Spadellare e lasciare raffreddare su un piatto. Decorare con le pesche a semicerchio aggiungendo un paio di rametti di menta a piacere.

Ecco un dettaglio della torta, si vede bene quanto è alto il ripieno rispetto alla base.

