

Cheesecake con Nutella®



INGREDIENTI per 8 porzioni



- ✔ 75 g. ricotta tipo pugliese
- ✔ 75 g. yogurt greco
- ✔ 57 g. zucchero semolato
- ✔ 19 g. farina manitoba
- ✔ 1 uovo
- ✔ 1 g. sale
- ✔ 1/2 bacca di vaniglia
- ✔ 75 g. panna da montare
- ✔ 1 confezione di pasta frolla pronta
- ✔ 120 g. Nutella



STEP 1

Prendete una teglia ad anello apribile da 22 cm e ricoprite il fondo e i bordi con la pasta frolla. Bucate la base con una forchetta e lasciatela riposare in frigorifero.



STEP 2

Preparate adesso la crema della cheesecake miscelando, con l'aiuto di un mixer a immersione, ricotta, yogurt greco, zucchero, uova leggermente sbattute, farina setacciata, sale e la polpa di mezza bacca di vaniglia (estratta dopo l'incisione dello stecco con la punta di un coltello), fino a ottenere un composto omogeneo. A parte, montate la panna e amalgamatela al resto.



STEP 3

Adagiate ora il composto sul fondo di frolla, fino a tre quarti della sua altezza. È il momento di metterla in forno! Cuocete la cheesecake a 175° per circa 30 minuti. La torta si gonfierà leggermente e diventerà dorata in superficie. Fate attenzione a non cuocere troppo la torta, altrimenti potrebbe risultare asciutta. Una buona tecnica per verificare lo stato della cottura è quella di usare uno stuzzicadenti di legno. La cheesecake è pronta quando, inserendo lo stuzzicadenti nella torta, esce pulito ma di colore leggermente più scuro.