

Cheesecake con Nutella®

Media

1 h 10 min



INGREDIENTI

PER 8 PORZIONI

75 g di ricotta

75 g di yogurt greco

57 g di zucchero semolato

19 g di farina di grano duro (Manitoba)

1 uovo

1 g di sale

1/2 baccello di vaniglia

75 g di panna da montare

1 confezione di pasta frolla pronta

120 g di Nutella®

PROCEDIMENTO



1

Prendete una tortiera da 22 cm con chiusura a cerniera per facilitarne la rimozione.

Foderate sia il fondo che i bordi con la pasta frolla pronta.



2

Bucherellate il fondo con una forchetta e riponetela in frigorifero per riposare.

Nel frattempo dividete a metà per la lunghezza il baccello di vaniglia con un coltello ed estraetene i semi con un cucchiaino.

In un ciotolino sbattetevi leggermente l'uovo.



3

Preparate la pastella per il cheesecake mescolando la ricotta e lo yogurt con lo zucchero, l'uovo leggermente sbattuto, la farina setacciata, il sale e i semi di vaniglia. Amalgamate tutti gli ingredienti con una frusta.



4

In un'altra ciotola montate la panna, senza lavorarla eccessivamente, e spalmatela sulla pastella.



5

Versate la pastella sul fondo di pasta frolla fino a raggiungere i tre quarti della tortiera.

Cuocete in forno a 175° per circa 30 minuti o fino a quando la torta cresce e la superficie diventa leggermente dorata. Fate attenzione a non cuocerla troppo o diventerà troppo secca.

Infilate uno stuzzicadenti al centro della torta per controllare che sia cotta internamente, non fluida: a cottura ultimata, lo stuzzicadenti dovrà rimanere pulito ma leggermente più scuro.



6

Sfornate la torta e lasciatela raffreddare completamente.

Dopo averla tolta dalla tortiera, decorate la superficie con la Nutella®. Potete disegnare 8 alberi di Natale, uno per ogni fetta da servire.