

Cheesecake pan di zenzero e Nutella®

Facile

3 h 45 min



INGREDIENTI

per 4 porzioni

Per il crumble

Farina 00 50 g

Farina di mandorle 50 g

Burro freddo 50 g

Zucchero di canna 50 g

Sale fino 5 g

Cannella in polvere q.b.

Zenzero in polvere q.b.

Noce moscata in polvere q.b.

Per la crema

Robiola 280 g

Panna fresca liquida 170 g

Miele di acacia 30 g

Gelatina in fogli 8 g

Per guarnire

Nutella® 60 g

Ribes rosso q.b.

Ribes bianchi q.b.

PROCEDIMENTO

- 1** Per realizzare le cheesecake pan di zenzero e Nutella[®], per prima cosa preparate il crumble: mettete la farina 00 e il burro a cubetti freddo di frigo in una ciotola insieme allo zucchero di canna e alla farina di mandorle.
- 2** Unite anche la cannella, lo zenzero, la noce moscata in polvere e il sale, poi lavorate brevemente con le mani per ottenere un composto bricioloso.
- 3** Posizionate 4 anelli da pasticceria del diametro di 8 cm su una placca ricoperta con carta forno e foderate l'interno degli anelli con una striscia di carta forno.

Distribuite le briciole di impasto all'interno e premete con le dita per ottenere una base dell'altezza di circa 1 cm.

Spargete il crumble rimasto su un'altra placca foderata con carta forno e cuocete sia le basi che il crumble in forno ventilato preriscaldato a 190° C per 12-15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare.
- 4** Per preparare la crema, iniziate mettendo in ammollo la gelatina nell'acqua fredda. Mettete la robiola in una ciotola, poi aggiungete 150 g di panna e il miele.
- 5** Lavorate con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto liscio e denso. Versate i restanti 20 g di panna in un pentolino insieme alla gelatina ammollata e mescolate a fuoco dolce per scioglierla completamente, poi unite il composto ottenuto alla crema di formaggio.
- 6** Mescolate velocemente con una frusta per amalgamare il tutto. Distribuite la crema ottenuta negli anelli e lasciate rassodare in frigorifero per almeno 3 ore.
- 7** Una volta raffreddate, sformate le cheesecake e trasferite 60 g di Nutella[®] in un sac-à-poche. Disegnate una spirale di Nutella[®] sulla superficie delle cheesecake, poi guarnite con ribes rossi e bianchi. In ultimo aggiungete qualche briciola del crumble che avete cotto a parte e le vostre cheesecake pan di zenzero e Nutella[®] sono pronte per essere gustate

Consiglio

Potete sostituire i ribes con i lamponi, se preferite, oppure guarnire con della granella di frutta secca.

Conservazione

La cheesecake pan di zenzero e Nutella® può essere conservata in frigorifero per 2 giorni. È possibile congelarla senza la guarnizione.

Condividi questa ricetta con l'hashtag #RicetteConNutella

Quest'anno il pan di zenzero si è fatto crumble, ha incontrato una crema di formaggio e miele ed è diventato cheesecake... anzi, una cheesecake pan di zenzero e Nutella®!