Cheesecake con crumble salato e Nutella®

Media | 30 min

INGREDIENTI

per 10 porzioni

Per il crumble

175 g di burro freddo

15 g di sale fino

250 g di farina 00

15 g di zucchero

2 uova

50 g di burro fuso

Per la crema

170 g di formaggio fresco spalmabile

135 g di panna fresca liquida

8 g di gelatina in fogli

40 g di zucchero a velo

Per la coulis

150 g di lamponi

Per farcire

50 g di lamponi

Per decorare

120 g di Nutella®

zucchero a velo q.b.

PROCEDIMENTO

1 Unite il burro freddo, la farina, lo zucchero e il sale. Pizzicate con le dita sbriciolando il tutto fino a ottenere un composto uniforme. Versate poi le uova e continuate a pizzicare. Distribuite le briciole grandi ottenute su una teglia con carta da forno, distribuendole uniformemente. Cuocete a 200° per circa 15 minuti. Poi, estraete la teglia, mescolate il composto e continuate a cuocere per altri 10 minuti.

2 Fondete 50 g di burro e, quando il crumble salato sarà pronto e freddo, versatelo in una ciotola, unendo il burro fuso a temperatura ambiente.
Mescolate e versate tutto nello stampo a stella su un piatto da portata rivestito con carta forno e lasciate rassodare in frigo per 10 minuti.

3 Montate 115 g di panna fresca liquida e incorporatela alla crema, amalgamando con una spatola dal basso verso l'alto. E tenete la crema pronta da parte.

4 Preparate la crema: mettete in ammollo in acqua fredda la gelatina, e in una ciotola unite lo zucchero a velo e il formaggio fresco spalmabile, e mescolate fino a formare una crema. Strizzate ora la gelatina e scioglietela in 20 g di panna fresca riscaldata, e mescolate per scioglierla completamente. Unite il tutto alla crema e mescolate bene.

5 E ora, la coulis: versate nel bicchiere alto del mixer 150 g di lamponi, frullateli con il mixer a immersione fino a ottenere una purea liscia.

6 Ora componete la cheesecake: versate nello stampo la base di crumble e la crema di formaggio. Unite anche la coulis di lamponi a macchie con il cucchiaio. Immergete 50 g di lamponi freschi interi nella crema, facendo leggera pressione.

7 Lasciate raffreddare in frigo per almeno 2 ore. Inserite ora Nutella® in una sac-à-poche usa e getta con bocchetta liscia e spremetela sulla superficie.

Rimuovete lo stampo e distribuite la crema velocemente con una spatola per uniformarla. Guarnite con 60 g di lamponi e zucchero a velo.

Et voilà!

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette