RICETTE

Cheesecake giapponese: la torta golosa e soffice come una nuvola!

Media | 2 h 0 min

INGREDIENTI

per 6 porzioni

Per l'impasto:

8 uova

330g di formaggio cremoso

60g di burro

140ml di latte

160g di zucchero

75g di farina

40g di maizena

un pizzico di sale

succo di limone

estratto di vaniglia (facoltativo)

Tortiera di 20 cm

Per la decorazione:

15g di Nutella® per fetta

granella di nocciole

ribes

Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PROCEDIMENTO

1. Dividete i tuorli dagli albumi e ponete questi ultimi da parte.
2. Mischiate con forza il formaggio cremoso e il burro, finché non avrete ottenuto una crema.
3. Aggiungete delicatamente il latte e i tuorli poco alla volta.
4. Aggiungete 60g di zucchero e poi la farina e la maizena setacciati. Fate attenzione a non creare alcun grumo.
5. Montate gli albumi con il pizzico di sale e lo zucchero restante (100g). Aggiungete il succo di limone e continuate a montare finché non avranno una consistenza spumosa (attenzione però, non dovete montarli a neve ferma, ma fermarvi poco prima in modo da amalgamarli meglio al composto di tuorli e formaggio).
6. Amalgamate gli albumi montati al resto dell'impasto aiutandovi con una spatola. Fatelo delicatamente in modo che gli albumi non si smontino, con un movimento dal basso verso l'alto.
7. Imburrate e rivestite di carta forno una tortiera di 20cm dai bordi alti. Quindi versateci l'impasto all'interno.
8. Ponete la tortiera in una teglia più grande e versate all'interno dell'acqua bel calda in modo da cuocere la torta a bagnomaria.
9. Infornate a 200° per 15 minuti a forno preriscaldato. Poi abbassate la temperatura a 140° e continuate la cottura per 45 minuti.
10. Terminato il tempo di cottura, spegnete il forno e lasciate la torta al suo interno per altri 15/30 minuti senza mai aprire lo sportello.
11. Estraete la tortiera dal forno e con delicatezza capovolgete la torta in un piatto e fatela raffreddare.
12. Decorate con poco zucchero a velo, poi tagliate a fette.
13. Decorate ogni fetta con 15g di Nutella® e con granella di nocciole o ribes.
14. Servite e gustate!

NOTA BENE

È fondamentale utilizzare gli ingredienti a temperatura ambiente, quindi vi consigliamo di tirarli fuori dal frigo almeno due ore prima della preparazione.

Le dosi di questa ricetta sono pensate esclusivamente per una tortiera di 20cm.

Disponete la carta forno in modo che sia 4cm più alta della tortiera; questo passaggio è importante perché la torta in forno tenderà a gonfiarsi e in questo modo non fuoriuscirà dalla tortiera.

La cottura a bagnomaria è essenziale per la riuscita della torta. Versate l'acqua nella teglia grande per almeno 2cm.

Non aprire mai il forno durante la cottura o subito dopo. È normale che la torta si sgonfi di 1/2 cm, ma non di più!

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette