

Ricette dolci come le parole

- Show Cooking -



Moka cheesecake

Ingredienti per una cheesecake da 20 cm di diametro

250 g mascarpone
250 g panna da montare
200 g biscotti farciti tipo Ringo od Oreo
110 g zucchero a velo o sciroppo d'agave
40 g burro
2 cucchiaini di caffè solubile
1 tazza di caffè espresso
5 g gelatina in fogli (1 foglio)
cacao in polvere non zuccherato
chicchi di caffè per decorare a piacere

Preparazione

Mettete a bagno il foglio di gelatina e quando si sarà ammorbidito, strizzatelo e mettetelo nella tazza di caffè bollente affinché si sciolga completamente. Stemperatevi dentro anche il caffè solubile mescolando bene. Tenete da parte.

Tritate i biscotti in un frullatore polverizzandoli, quindi impastateli con il burro. Ricoprite il fondo di una tortiera a cerniera oppure l'interno di un anello adagiato su un piatto da portata con il composto di biscotto premendolo bene con il dorso di un cucchiaio. Mettete in frigorifero.

Montate la panna fredda e tenetene da parte un piccolo quantitativo per guarnire.

Mettete il mascarpone in una terrina e mescolatelo per ammorbidirlo bene, quindi aggiungete lo zucchero a velo incorporandolo perfettamente; aggiungete il caffè mescolando bene ed infine la panna montata con una spatola per non smontarla.

Versate il composto sopra i biscotti, paregiate la superficie e conservate in frigorifero per qualche ora per permettere al composto di raggiungere la giusta consistenza.

Per servire, togliete l'anello della tortiera, spolverate con cacao in polvere e decorate con la panna montata messa da parte e chicchi di caffè.