

Cheesecake all'Arancia



Preparazione: 20 min

Cottura: 55 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

Biscotti secchi	150 g
burro	60 g
uova intere	3
zucchero	130 g
farina 00	1 cucchiaio
ricotta	500 g
acqua	25 ml
arance	2

Procedimento

- Fate fondere il burro, tritate finemente i biscotti foderate di carta da forno una tortiera da 20 cm di diametro con carta da forno. Mescolate i biscotti tritati con il burro fuso e distribuite il composto sul fondo della tortiera. Mettete la tortiera in frigorifero a raffreddarsi per almeno mezz'ora e nel frattempo preparate la farcitura.
- Grattugiate una delle arance e spremetene il succo. Sbattete le uova con 80 g di zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Lavorate la ricotta con un cucchiaio ed incorporatela al composto di uova e zucchero insieme alla scorza, al succo dell'arancia e alla farina.
- Versate il composto ottenuto sul fondo di biscotti e infornate in forno caldo a 160° per cinquanta minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente. Quando sarà fredda preparate la decorazione: con l'arancia rimasta ricavate le striscioline di buccia stando attenti a non prelevarne la parte bianca. In un pentolino mettete le striscioline, lo zucchero rimasto con l'acqua e lasciate scaldare a fiamma bassa mescolando fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto.
- Lasciate intiepidire il composto ottenuto e versatelo sulla cheesecake.