

Cheesecake al limone della nonna di Megi



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: 1

Difficoltà: Media

Ingredienti

formaggio spalmabile fresco	250 g
acqua	200 ml
biscotti	180 g
ricotta	150 g
burro	100 g
succo di limone	100 ml
succo di limone	90 ml
zucchero a velo	90 g
amido di mais	50 g

Procedimento

PREPARIAMO LA BASE

- sbricioliamo finemente i biscotti servendoci di un mixer, fino a ridurli in briciole sottili. Trasferiamo il tutto in una ciotola e incorporiamo il burro fuso, mescolando con cura finché la massa risulta uniforme. Prepariamo una teglia rotonda di 24 cm, rivestita con carta da forno, e vi disponiamo la base, pressandola leggermente per ottenere uno strato regolare.

POI LA FARCITURA

- versiamo in una ciotola la ricotta e il formaggio cremoso, lavorandoli con una frusta fino a ottenere una crema liscia. Aggiungiamo la scorza dei limoni e il loro succo, mescolando con calma affinché il profumo si distribuisca in modo uniforme. Versiamo il composto nella teglia, livellandolo con delicatezza.

LA GLASSA

- in un pentolino uniamo la maizena, lo zucchero a velo, il succo di limone e l'acqua. Mescoliamo rapidamente con una frusta finché la crema si addensa. Quando è pronta, la versiamo sulla cheesecake, distribuendola in uno strato sottile e lucido.

E RAFFREDDIAMO

- Poniamo il dolce in frigorifero e lasciamo rassodare. Una volta ben fredda, trasferiamo la cheesecake su un piatto di portata: è pronta per essere gustata, fresca e profumata.