

Cheesecake al forno

circa 14 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 26 cm):****Pasta frolla:**

150 g di farina
di Lievito Dr. Oetker
75 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr.
Oetker
1 pizzico di sale
1 uovo
75 g di burro ammorbidito

Guarnizione:

2 uova
2 dl di panna fredda
500 g di quark magro
100 g di zucchero
2 c. da tavola di succo di limone
35 g di Epifin Dr. Oetker

1 Preliminari:

Foderare il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C
Aria calda: circa 180 °C

2 Pasta frolla:

Mescolare in una ciotola la farina e il lievito in polvere. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto liscio. Stendere due terzi della pasta sul fondo dello stampo apribile e chiudere il cerchio. Forare più volte la pasta con una forchetta.

Precuocere:

Precuocere per ca. 10 minuti sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 200 °C
Aria calda: circa 180 °C
Scanalatura: nella parte inferiore
Tempo di cottura: circa 10 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una gratella.

Ridurre la temperatura del forno di 20°C. Formare un rotolo con la pasta restante, adagiarlo contro il cerchio dello stampo e premere per formare un bordo alto ca. 3 cm.

3 Guarnizione:

Per la guarnizione separare le chiare e i tuorli d'uovo. Montare le chiare d'uovo a neve soda. Montare la panna. Mescolare il quark con lo zucchero, il succo di limone, l'Epifin e i tuorli d'uovo. Incorporare al composto la neve soda e la panna montata. Distribuire la guarnizione in uno strato regolare sulla pasta precotta.

Cuocere ancora per ca. 75 minuti nel forno preriscaldato. A cottura ultimata, lasciare lo stampo per 15 minuti nel forno spento e aperto.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 75 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare nello stampo su una gratella.

Consiglio

- Distribuire 50 g di uvette sul fondo di pasta.