

# Cheesecake alla vaniglia con glassa croccante

circa 12 pezzi



medio

● ⌚ Fino a 90 Min.

**Ingredienti:****Per il fondo:**

170 g di petit beurre

70 g di burro fuso

**Per il ripieno cremoso al formaggio:**

250 g di Philadelphia® (formaggio fresco doppia panna)

500 g di ricotta

3 uova

180 g di zucchero

1 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker

1 c. da tavola di Epifin Dr. Oetker

1.5 c. da tavola d'acqua

**Decorazione:**

1 busta di Glassa croccante scura Dr. Oetker

200 g di lamponi

50 g di cioccolato fondente

**1 Preliminari:**

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 20 cm) con della carta da forno. Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 180 °C****Aria calda: 160 °C****2 Per il fondo:**

Sbriciolare i biscotti nel robot da cucina o in un sacchetto di plastica fino a ottenere un composto sabbioso. Incorporare il burro fuso e mescolare con un cucchiaino fino a ottenere un composto omogeneo. Stendere uniformemente il composto sul fondo dello stampo premendolo con un cucchiaino ed eventualmente servendosi anche di un bicchiere.

Infornare per 10 minuti fino a quando il fondo non risulterà dorato.

**Tempo di cottura: circa 10 Minuti**

Estrarre dal forno e far raffreddare. Imburrare i bordi dello stampo.

**Ridurre la temperatura del forno.**

**Forno tradizionale: 160 °C**

**Aria calda: 140 °C**

### 3 Per il ripieno cremoso al formaggio:

In una terrina, unire in modo grossolano la ricotta, il formaggio fresco e lo zucchero e mescolare con lo sbattitore (fruste) a velocità medio-bassa. Incorporare le uova e la pasta di vaniglia e continuare a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Mescolare l'Epifin con l'acqua e incorporarli delicatamente al composto cremoso al formaggio servendosi di una spatola.

Versare il ripieno sul fondo ormai raffreddato, stenderlo bene con un coltello e infornare.

**Tempo di cottura: circa 60 - 70 Minuti**

Quando il centro della torta è ancora un po' morbido e i bordi sono leggermente dorati, spegnere il forno e lasciarvi raffreddare la cheesecake per 30 minuti con la porta del forno aperta. Dopodiché riporre il dolce in frigo per almeno 3-4 ore.

### 4 Decorazione:

Sciogliere la glassa croccante Dr. Oetker seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Versare la glassa lungo il bordo superiore della torta in modo da farla colare sui lati e da conferire un effetto "sgocciolato". Guarnire la superficie con lamponi freschi, ricavare delle scaglie di cioccolato con un pelaverdure e distribuirle sulla cheesecake.