

Cheesecake rinfrescante

circa 10 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.



1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 24 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

2 Pasta:

Per l'impasto, mescolare tutti gli ingredienti eccetto il burro e il tuorlo d'uovo. Tagliare a pezzetti il burro, aggiungerlo e mescolarlo con lo sbattitore (gancio impastatore). Aggiungere il tuorlo d'uovo e formare un impasto. Lasciarlo riposare per ca. **40 minuti** in frigorifero.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Disporre $\frac{2}{3}$ dell'impasto nello stampo apribile e stenderlo. Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato per ca. 10-12 minuti.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 10 - 12 Minuti

Ingredienti:

Stampo apribile (Ø 24 cm):

Pasta:

300 g di farina
3 pizzichi di sale
120 g di zucchero
1 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio Dr. Oetker (polpa)
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
200 g di burro freddo
1 tuorlo d'uovo

Ripieno:

200 g di zucchero
500 g di quark magro
250 g di mascarpone
30 g di farina
1 arancia , succo e scorza
1 limone , succo e scorza
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
1 c. da tè di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
2 uova
2 tuorli d'uovo

Decorazione:

fettine d'arancia



Togliere dal forno e lasciare raffreddare. Con il restante impasto formare un rotolo e disporlo intorno allo stampo per creare un bordo alto ca. 4 cm.

3 Ripieno:

Versare tutti gli ingredienti, uno dopo l'altro, in una terrina, mescolarli bene e distribuire il composto sull'impasto.

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 10 minuti.

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

Ridurre la temperatura a **120°C** e **cuocere** per altri 90 minuti.

Forno tradizionale: circa 120 °C
Aria calda: circa 100 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 90 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

4 Decorazione:

Decorare con fettine d'arance.

