



CUORI Di CHEESECAKE OVO



PREPARAZIONE CUORI Di CHEESECAKE OVO

INGREDIENTI

Salsa alle fragole
250 g di fragole tagliate a piccoli pezzi
½ limone, succo
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di amido di mais
3-5 cucchiaini di acqua

Basi di Ovomaltine
200 g di Ovomaltine Crunchy Biscuit

Ripieno di formaggio fresco
330 g di formaggio fresco
120 g di crème fraîche
100 g di zucchero
3 cucchiaini di amido di mais
2 uova

6 fragole per la decorazione

Per la salsa alle fragole mescolare tutti gli ingredienti e cuocerli in un pentolino a fuoco medio.

Lasciare sobbollire per 3-5 minuti, mescolando di continuo.

Frullare la salsa e lasciare raffreddare. Conservare in frigorifero fino all'utilizzo.

Imburrare e infarinare gli stampi a forma di cuore.

Mettere gli Ovomaltine Crunchy Biscuit in un sacchetto per freezer e sbricolarli con un mattarello.

Distribuire i biscotti sbriciolati sul fondo degli stampi, pressare bene e riporre in frigo.

Preriscaldare il forno a 150 °C in modalità ventilata. Posizionare una pirofila con acqua sul fondo del forno.

Per il ripieno amalgamare delicatamente formaggio fresco, crème fraîche, zucchero, amido di mais e uova con uno sbattitore elettrico fino a ottenere un composto liscio.

Distribuire il ripieno negli stampi.

Cuocere i cuori di cheesecake Ovo nel ripiano inferiore del forno per 20-25 minuti.

Spegner il forno, lasciando la porta socchiusa con il manico di un mestolo per farli raffreddare lentamente. In seguito coprire e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno due ore o preferibilmente tutta la notte.

Separare delicatamente i cuori dallo stampo e decorare con la salsa alle fragole e le fragole fresche.

Consigli:

Adeguare il tempo di cottura alle dimensioni dello stampo. Per uno stampo del ø di 16 cm il tempo di cottura è di circa 35-40 minuti. Fare attenzione a evitare una cottura prolungata. La cheesecake deve restare bianca e il ripieno può rimanere un po' molle dopo la cottura, poiché si rapprenderà con il raffreddamento nello stampo.

Non aprire MAI il forno durante la cottura per evitare che il dolce collassi.

Per il ripieno di formaggio fresco lavorare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente. Non montare troppo il composto per evitare la formazione di bolle d'aria che potrebbero causare crepe nella cheesecake durante la cottura.

La cheesecake Ovo deve essere lasciata raffreddare lentamente.