

CHEESECAKE DI HALLOWEEN ALLA ZUCCA



Ingredienti:

- 200 g Zucchero
- 1 cucchiaio Cannella in polvere
- ½ cucchiaino Zenzero
- 3 cucchiai Succo di limone
- 250 g Zucca polpa
- 500 g Formaggio fresco spalmabile
- 2 Uova medie
- 2 Tuorli
- 200 ml Panna fresca liquida
- 1 pizzico Sale grosso
- 60 g di acqua

PER LA BASE DI BISCOTTI

- 250 g Biscotti Digestive
- 150 g Burro
- 2 cucchiai Zucchero di canna

PER LA DECORAZIONE

- 100 g Cioccolato fondente
- 1 Caramelle di zucchero colorate

PROCEDIMENTO:

per la base:

1. Mettete nel mixer i biscotti secchi e due cucchiaini di zucchero di canna e frullate il tutto fino ad ottenere un composto farinoso;
2. Versate la polvere di biscotti in una ciotola, poi sciogliete il burro e amalgamatelo ai biscotti;
3. Quando il composto sarà pronto trasferitelo in una teglia di 24 cm di circonferenza, imburrata e foderata di carta forno e servendovi di un cucchiaio, pressate il composto sul fondo, facendolo aderire anche sui lati.

per la farcitura della torta:

1. Lavate, sbucciate e tagliate la polpa della zucca a pezzetti, quindi cuocetela in una pentola a fuoco medio con 60 gr di acqua per 20 minuti;
2. Mettete nel mixer il formaggio fresco e lo zucchero insieme alla polpa di zucca, ammorbidita e fredda, fate amalgamare il tutto per qualche minuto;
3. Aggiungete lo zenzero, la cannella, il sale e il succo di limone, la panna fresca e le uova, azionate ancora il mixer: il risultato dovrà essere liscio, cremoso e omogeneo;
4. Versate il composto ottenuto nella teglia contenente la base, infornate la vostra cheesecake in forno preriscaldato a 190° per 50 minuti. Una volta pronta lasciatela intiepidire in forno per far sì che non si abbassi, poi tiratela fuori e fatela raffreddare per bene.

per la decorazione:

1. Fate sciogliere a bagnomaria 100 g di cioccolato fondente tritato;
2. Con una siringa per dolci dal beccuccio sottile (se non l'avete utilizzate un cono di carta forno) disegnatela sulla cheesecake una ragnatela;
3. Scegliete un angolino della ragnatela e disegnatela anche le zampe di un ragnetto per il corpo usate una caramella tonda scura o un cioccolatino;
4. Mettete in frigo per almeno 3 ore.