

CHEESECAKE alla salsa Mou (senza cottura)

Ingredienti

200 gr. di biscotti digestive, 90 gr. di burro, un cucchiaino di cannella, 400 gr. di formaggio Philadelphia 200 gr. di panna fresca, 4 cucchiai di zucchero a velo, 3 fogli di gelatina, un cucchiaio di estratto di vaniglia

Per la salsa Mou: 50 gr. di zucchero, 200 gr. di panna fresca
2 cucchiai di acqua

Procedimento:

Tritare i biscotti, aggiungere il burro fuso e la cannella. Mettere l'impasto in una tortiera e schiaccialo bene. Farlo riposare in frigo. Montare la panna (lasciandone due cucchiai da parte) e mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda per 10 minuti. Lavorare il formaggio con lo zucchero e la vaniglia e aggiungere la panna montata. Strizzare la gelatina e scioglierla sul fuoco dentro la panna rimasta e aggiungere all'impasto. Versare sul composto di biscotti e tenere in frigo per 3 ore. Mettere in un pentolino l'acqua con lo zucchero facendo caramellare.

Intanto far bollire la panna e aggiungerla al caramello, mescolando bene. Lasciarla raffreddare e metterla sulla cheesecake.

