




Dolci e Desserts

## Cookies cheesecake

 Difficoltà:  
media

 Preparazione:  
30 min

 Dosi per:  
10 persone

 Costo:  
medio

NOTA: + il tempo di rassodamento della base e della crema



Avete mai pensato di trasformare i buonissimi cookies americani in una torta fredda, da gustare come dessert al cucchiaio? GialloZafferano ci ha messo lo zampino ed ecco la cookies cheesecake, una torta composta da una croccante base di biscotti al cioccolato e una dolce crema di formaggio e panna montata a cui si aggiungono pezzi dei chocolate cookies americani! Preparare la cookies cheesecake è semplice e potrete variare i biscotti con quelli che preferite: con gocce di cioccolato, al cioccolato bianco, frutta secca o mirtilli. Una deliziosa tentazione per la merenda o come after-dinner: la cookies cheesecake è tutta da provare!

### Ingredienti per la base (per uno stampo da 22 cm di diametro)

Cookies al cioccolato 300 g

Burro 55 g

#### PER LA CREMA

Formaggio fresco spalmabile 500 g

Zucchero 120 g

Estratto di vaniglia (o i semi di una bacca) 1 cucchiaino

Panna fresca liquida 300 g

Cookies al cioccolato 125 g

Gelatina in fogli 10 g

#### PER GUARNIRE

Cookies al cioccolato 80 g

## Preparazione



Per realizzare la cookies cheesecake iniziate dalla base: fondete il burro in un pentolino a fuoco molto basso poi fatelo

intiepidire. Intanto mettete in un mixer i 300 g di biscotti cookies (1) e frullateli finemente (2), poi trasferiteli in una ciotola, aggiungete il burro precedentemente fuso e fatto intiepidire (3).



Mescolate con un cucchiaio il composto (4). Imburrate e foderate con carta da forno uno stampo a cerchio apribile del diametro di 22 cm. Per svolgere al meglio questa operazione potete consultare la nostra scheda: Foderare una tortiera con carta da forno. Versate i biscotti sbriciolati nella tortiera (5) e con il dorso di un cucchiaio compattate bene la base di biscotto (6). Fate raffreddare la base in frigorifero per mezz'ora o in freezer per 15 minuti.



Intanto dedicatevi al ripieno: mettete in ammollo i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda per almeno 10 minuti (7). Nel frattempo versate la panna nella planetaria (tenete da parte due cucchiai di panna fresca liquida che vi serviranno per sciogliere la gelatina) e montatela con le fruste (8); poi trasferite la panna in una ciotolina e in frigorifero, coperta con pellicola. Quindi nella stessa ciotola della planetaria versate il formaggio spalmabile aggiungete lo zucchero (9)



incorporate l'estratto di vaniglia (10); potete anche utilizzare in alternativa i semi di 1 bacca di vaniglia e lavorate il composto fino a renderlo una crema omogenea. Intanto in un pentolino scaldate i due cucchiai di panna fresca messi da parte in precedenza; quando sarà calda, spegnete il fuoco e unite i fogli di gelatina ben strizzati (11). Mescolate per farla sciogliere completamente (questo passaggio è molto importante per un buon rassodamento della crema) e lasciate intiepidire. Quando avrà raggiunto la temperatura ambiente aggiungete la panna in cui avete disciolto la colla di pesce alla crema di formaggio (12) e mescolate lavorando con le fruste per amalgamare. Potete realizzare tutti questi passaggi anche con in una ciotola con sbattitore elettrico.



13



14



15

Incorporate la panna fresca montata alla crema di formaggio ottenuta (13), aggiungendone poco alla volta e mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto (14) fino ad ottenere un composto omogeneo. Quindi tritate grossolanamente con un coltello i biscotti cookies (15)



16



17



18

e aggiungeteli alla crema (16), mescolate con una spatola e poi versate il composto nella tortiera con la base biscotto ormai raffreddata (17); livellate la superficie con una spatola o con il fondo di un cucchiaio (18).



19



20



21

Riponete la cheesecake in frigorifero per almeno 4 ore per rassodarla. Quando la cookies cheesecake sarà pronta sformatela togliendo il cerchio apribile dalla tortiera, sfilate la base dello stampo delicatamente e adagiatela su un piatto di portata (19). Decorate la suoperficie con cookies spezzati grossolanamente al centro e guarnite tutto il bordo con i cookies sbriciolati (20). La vostra cookies cheesecake è pronta per essere gustata!

---

### Conservazione

---

La cookies cheesecake si conserva in frigorifero, coperta con una pellicola trasparente, per 3-4 giorni. Potete congelarla, dividendola già in porzioni se preferite, negli appositi contenitori alimentari. Scongelate poi la cheesecake in frigorifero al momento del bisogno.

---

### Consiglio

---

In alternativa ai cookies potete utilizzare dei biscotti secchi al cacao.