

Cheesecake al Pecorino Toscano DOP con frutti di bosco



Ingredienti

Per la pasta frolla

- 500 g di farina
- 100 g di burro
- 200 g di zucchero
- 10 g di lievito
- 3 uova
- Buccia grattugiata di 1 limone
- ½ bacca di vaniglia
- Sale q.b.

Per la crema al formaggio

- 300 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 500 g di latte
- 400 g di ricotta di pecora
- 40 g di fecola di patate
- ½ bacca di vaniglia
- 2 tuorli
- Buccia grattugiata e succo di 1 limone

Per la salsa ai frutti di bosco

- 200 g di frutti di bosco
- 50 g di zucchero
- 30 g di liquore kirsch
- 5 g di colla di pesce

Procedimento

Per la pasta frolla

Disponete la farina a fontana e mettete al centro il resto degli ingredienti (il burro deve essersi prima ammorbidito a temperatura ambiente). Impastate lentamente e, non appena avrete ottenuto un panetto, avvolgetelo con della pellicola e conservatelo in frigo per 2-3 ore.

Per la crema al formaggio

Fate sciogliere a bagnomaria il Pecorino Toscano DOP tagliato a cubetti nel latte, aggiungere lo zucchero, gli aromi e, infine, la fecola. Amalgamate, poi, con i tuorli, unite la ricotta e mescolate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Per la salsa ai frutti di bosco

Fate cuocere i frutti di bosco in una padella antiaderente a 70 °C, dopodiché unite lo zucchero e la colla di pesce precedentemente sciolta nel liquore.

Assemblaggio

Rivestite uno stampo a cerniera con la pasta frolla, bucherellate e farcite con la crema al formaggio. Cuocete in forno preriscaldato a 175 °C. Fate raffreddare e guarnite con la salsa ai frutti di bosco.