Cheese cake all'arancia e albicocche. Cheeeeeeese…altro che ridere!



Cheeeeeese! …un po' più a destra… a sinistra… fermi così… Cheeeeeese! CLICK!
Cheeeeeese che? Qui c'è poco da ridere ragazzi (a proposito… buongiorno eh!), non si scherza mica!!!
Con la macchina fotografica ho sempre avuto un pessimo rapporto, nemici giurati per la pelle, lei mi fissa e io altro che "cheeeeeese"! In cagnesco la guardo…"come ti muovi ti fulmino sai"… peccato che poi sia sempre lei a fulminare me! Nelle rarissime foto che sono riusciti a strapparmi (ma non c'era una legge sulla privacy?!?!?) manca solo un bel cartellino

"THE WANTED"

attaccato sotto e il gioco è fatto. Chi offre di più per la taglia?
E un po' come con il "cheeeeeese" ho un pessimo rapporto anche con le chese cakes, nel senso che…fatele voi e io ne approfitto. Sono proprio negata; a freddo o a caldo, crude o cotte proprio non ne vogliono sapere di uscire dalle mie mani, almeno non in forma decorosa!
Anni fa c'è stato il periodo della gelatina (alias colla di pesce, che giò a chiamarla così mi fa senso): innamorata di una bavarese allo yogurt cedetti alla tentazione di comprare una confezione della suddetta "colla" coronata dalla mia prima (in assoluto) cheese cake a freddo…tralasciamo il risultato! Avrei fatto meglio ad organizzare un secondo raid al super a caccia della famosa scatola "forno? no…frigo"!!!
Poi, per par condicio, è arrivata la volta della cheese cake cotta: terremoto nono grado della scala Riechter!
Ma allora, perchè continuo a provarci? NON lo so! So soltanto che c'ho la capa tosta

peggio del Gran Sasso (passatemi il cuore abruzzese) e così mi sono messa a pensare a cosa preparare per il goloso contest di Imma, la dolce super maga delle cheese cakes.
Al termine di un lungo travaglio e di un interminabile tira e molla "cruda o cotta" ho partorito la ricettuzza che puntuale come un orologio svizzero m'ha fregata!

Versione cotta: lo sai che rischi il terremoto vero?

OK!

Vuoi mettere gli albumi a neve: lo sai che rischi ancora di più…vero? OK!

Ahahahah ma tanto mi sono studiata per benino tutte le ricette della mia maga, se seguo i consigli alla lettera stavolta non mi freghi!

…povera **illusa**!

Inforno…mezz'ora…tutto liscio!

Quaranta minuti…tutto ok! Eheheheh stavolta ti frego io bella mia!

Quarantacinque minuti…o cavoloooo! E tu da dove spunti fuori?

Le prime scosse…

Cinquanta minuti…**NOOOOOOO**! E' arrivato! Il **terremoto** è arrivato, subdolo e perfido! Il ripieno più gonfio di un soufflè e al centro una bella voragine bianca su un letto dorato che ci staccava una meraviglia! Grrrrrrrrrrr!

Chissà, forse quando si fredda e si smoscia, si richiude.

ILLUSA due volte!

Voragine era e voragine è rimasta, ma era troppo buona per non postarla. Vi fidate?
Stavolta me la sono cercata, mea culpa mea culpa, chiudo con il capitolo cheeeeeese e pure col cakes!
Suvvia, una piccola pezza ce l'ho messa…ma non ci provate a spostare quel mazzolin di fiori!



CHEESE CAKE ARANCIA e ALBICOCCHE

Print
Prep time
2 hours
Cook time
1 h
Total time
3 hours

Per uno stampo da 24 cm
Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 8-10
Ingredienti

- – per la base
- 190 gr di farina 00
- 1 cucchiaio di cacao amaro (10 gr circa)
- 110 gr di burro
- 80 gr di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di mix 5 spezie (zenzero, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, cardamomo)
- – per la farcitura di albicocca
- 125 gr di albicocche secche snocciolate
- 300 ml di succo d’arancia
- 2 cucchiaini di zucchero di zucchero
- 1 stecca di cannella
- 1 cucchiaio raso di fecola (10 gr)
- – per la crema al formaggio
- 250 gr di ricotta ben sgocciolata
- 200 gr di philadelphia Yo
- 70 gr di zucchero Zefiro
- 30 gr di cioccolato bianco
- 2 uova
- scorza grattugiata d’arancia (o qualche goccia di olio essenziale)

Procedimento

1. Preparare la base.
2. Setacciare insieme farina, cacao e spezie, aggiungere lo

zucchero e mescolare.

3. Unire il burro freddo a lamelle e impastare con la punta delle dita formando delle briciole. Coprire con pellicola e riporre in frigo per un’oretta.
4. Per la farcitura all’albicocca, tagliare le albicocche a pezzetti molto piccoli e farle cuocere in un pentolino con 200 ml di succo d’arancia e una stecca di cannella fino a che tutto il liquido sarà ristretto.
5. Schiacciare i pezzetti con l’aiuto di una forchetta e tenere da parte.
6. Mescolare la fecola con lo zucchero, unire a filo il succo d’arancia rimasto e far cuocere su fuoco basso fino a che la crema sarà leggermente addensata (ma non troppo), unire le albicocche, mescolare bene e lasciar intiepidire.
7. Per la crema al formaggio, setacciare la ricotta insieme al philadelphia.
8. In una ciotola montare a spuma i tuorli con 50 gr di zucchero, fino a che saranno belli gonfi, unire la crema di formaggi, la scorza d’arancia grattugiata (io ho usato l’olio essenziale), il cioccolato tritato finissimo (quasi in polvere) ed amalgamare bene.
9. Per ultimo incorporare gli albumi montati a neve soda con un cucchiaino di succo di limone e lo zucchero rimasto (aggiungere lo zucchero quando gli albumi sono montati per metà), amalgamandoli delicatamente un po’ alla volta.
10. Sbriciolare la pasta sul fondo di uno stampo a cerniera foderato di carta forno, cercando di compattarla leggermente senza lasciare spazi vuoti.
11. Stendere sulla pasta la farcitura all’albicocca in uno strato uniforme e sopra distribuire la crema di formaggio livellando la superficie con il dorso di un cucchiaio.
12. Infornare a 170°C per circa un’ora, fino a che la superficie sarà dorata.
13. Lasciare nel forno spento con lo sportello leggermente

socchiuso per una mezz’ora prima di sfornare e una volta fredda riporre in frigo per almeno 3 ore (anche tutta la notte).



Con questo piccolo contributo (un po’ disastrato) partecipo al contest di Imma-maga delle “cheese cake …dal dolce al salato“



Un abbraccio a tutti, alla prossima…