

Rifatte senza glutine: cheese cake ai limoni e...mi rifaccio la testa!



Incredibile ma vero siamo già arrivati a metà giugno!

Con la primavera passata in incognito mi viene difficile realizzare che l'estate è ormai alle porte quando devo ancora terminare del tutto il cambio degli armadi, e convincermi che quel melone che mi strizzava ieri l'occhiolino nel banco ortofrutta non era poi così tanto una "primizia" e avrei potuto benissimo cedere alla tentazione di portarlo a casa!

Ma siamo proprio al 15 giugno, e oltre al compleanno della mammy domani, c'è un altro importante appuntamento a ricordarmelo, quello con le "Rifatte senza glutine" che questo mese ci vede tutti ospiti a casa di Anna Lisa per assaporare la sua golosa e fresca cheese cake al limone.

E tanto per non smentire il mio da sempre conflittuale rapporto con questo genere di torte, anche stavolta ho fatto un piccolo pasticcio.

Ma per fortuna poco “danno” e volete mettere la soddisfazione nello sfornare la prima cheese cake senza “mega crepa-voragine” in superficie?

Non ha prezzo!

Che ho combinato? Beh, oltre alla ricetta per le “Rifatte” sarebbe il caso che rifacessi un tagliando anche alla mia testa, a quanto pare è sempre più svalvolata! Allora, mi leggo per benino la ricetta di Anna Lisa, il Bimby non ce l’ho ma la riorganizzo mentalmente senza grossi problemi per procedere a mano e nel frattempo mi dico “proviamo mezza dose visto che non è proprio un dolce da colazione e in quanto al rischio indigestione della talpa, meglio evitare! Un braccio fuori uso (ancora...ebbene sì!) basta e avanza!”

Così faccio un bel copia-incolla del post con tutte le dosi già corrette e ce lo scrivo pure sopra bello grosso “**INGREDIENTI per ½ DOSE**” ma con la testa fra le nuvole mi dimentico di correggere la dimensione dello stampo!!!

Giusto un piccolissimo dettaglio!

Meno male che mi è presa la fissa della tortiera quadrata che alla fine ha fatto “quadrare” il risultato meglio del previsto, altrimenti vi immaginate che frittella avrei sfornato con uno stampo da 26 cm?!?!?

E il bello è che sulle prime non riuscivo nemmeno a capire il motivo per cui non mi fosse venuto un bel materasso ma una tortina alta solo poco più di un dito!

Sarà mica l’effetto degli degli “anta” sempre più vicini? Mah...

Col senno di poi però, quel “dito di altezza o poco più” non è stato così male, perchè ha donato alla cheese cake un che di sfizioso che l’ha resa ancora più invitante, tanto che non ha avuto certo problemi di conservazione. Anzi, il difficile è stato aspettare quel riposo in frigo per potersela gustare bella fresca e poi quadrotto dopo quadrotto...tra una foto e l’altra...l’indigestione più che la cavia ho rischiato di farla io!

La prossima volta niente dosi dimezzate, ma per oggi accontentatevi di questa versione in cui ho messo un leggerissimo zampino!



[metà dose rispetto all'originale [qui](#)]

Cheesecake ai limoni

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	40 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	9-12 persone

Ingredienti per uno stampo 18×18 cm

- 250 gr di ricotta di pecora (io ricotta di mucca)
- 50 ml di panna fresca (ho usato yogurt greco intero)
- 110 gr di zucchero semolato (100 gr di Swaziland BRONsugar di D&C)
- 2 uova
- 1 cucchiaio di fecola di patate consentita
- 2 cucchiaini di cocco rapè
- 1 limone non trattato
- 1 lime
- 3 rametti di timo limone
- $\frac{1}{2}$ bustina di vanillina (omessa)

- 1 noce di burro
- sale

Procedimento

1. Montare i tuorli con lo zucchero fino a che saranno belli gonfi e chiari.
2. Setacciare la ricotta aggiungere la panna (io yogurt), il timo limone tritato finemente, la scorza grattugiata del limone, un pizzico di sale e mescolare bene.
3. Unire il composto di uova e zucchero ed amalgamare. Incorporare quindi 3 cucchiaini di succo di lime, la fecola setacciata e il cocco rapè, mescolando bene in modo da ottenere un composto liscio e omogeneo.
4. Da ultimo unire gli albumi montati a neve ferma con un cucchiaino di succo di limone, incorporandoli delicatamente a mano con una spatola.
5. mburrare uno stampo quadrato 18×18 cm (o 16×16 cm per una cheesecake più alta), versarvi il composto di ricotta e infornare a 180°C per circa 30-40 minuti, finché la superficie sarà leggermente dorata.
6. Sfornare, lasciar intiepidire per una mezz'ora poi sformare su un piatto da portata e lasciar raffreddare completamente.
7. Servire la cheesecake fredda o a temperatura ambiente, dopo averla comunque passata in frigo per qualche ora.

Note

Per una versione “light”, al posto di 100 gr di zucchero usare 50 gr di zucchero e 5 gr di Stevia. Montare tuorli con lo zucchero e aggiungere la Stevia al mix di ricotta. Procedere quindi come da ricetta.



Un abbraccio e buon week end a tutti.

Io aspetto di strapazzarmi (o farmi strapazzare?) di coccole la mamy ^_^