

Cheesecake ai mirtilli



✂ Per uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro

Ingredienti

175 gr di biscotti tipo Digestive
75 gr di burro fuso
175 gr di mirtilli + 75 gr per guarnire
450 gr di formaggio philadelphia
150 gr di zucchero
½ bacca di vaniglia (semini)
4 uova
zucchero a velo per guarnire

Procedimento

Mettere i biscotti nel mixer e ridurli in polvere, passarli in una terrina e aggiungere il burro fuso, mescolare per bene e con l'aiuto di un cucchiaio di legno mettere il composto di biscotti sul fondo di uno stampo a cerniera di cui avrete rivestito la base con carta da forno e imburrrato il bordo. Versare sopra la base di biscotto i 175 gr di mirtilli e riporre in frigorifero. Nel frattempo con le fruste elettriche sbattere le uova con lo zucchero e aggiungere la crema di formaggio e i semini di vaniglia. Prendere la teglia dal frigorifero, versarvi sopra il composto appena ottenuto e cuocere in forno preriscaldato per 40-50 minuti a 180°. Sfnare e lasciare raffreddare completamente e poi con un coltello staccare il cheesecake dai bordi, togliere il bordo dello stampo e spolverare con zucchero a velo, appoggiare un piatto sul dolce e capovolgere, a questo punto prendere il piatto da portata e capovolgere di nuovo. Spolverare nuovamente con zucchero a velo e decorare con i rimanenti mirtilli.