

Ricetta: **Torta alla robiola**

Author: WWW.MISYA.INFO

La torta alla robiola è la versione italianizzata del classico cheesecake americano. La prima volta che ho assaggiato questo dolce è stato a casa di mia zia Anna quand'ero piccola ed anche se ho visto sul web che ogni sito propone la Torta alla robiola più o meno con le stesse dosi e lo stesso procedimento, io lego la ricetta di questa torta a mia zia e alla mia infanzia. Oltre ad essere buonissimo, questo dolce ha il vantaggio di essere molto semplice e veloce da preparare, se si escludono i tempi di cottura che sono un pò lunghetti. Potete servire la torta alla robiola al nature oppure con un topping anche se io non lo trovo affatto necessario.

P.s. L'editor si e' mangiato un pezzo di testo, ovviamente volevo finire salutandovi e augurando a tutti voi un dolce lunedì ;)

Ingredienti per uno stampo da 24 cm:

Ingredienti per la base

200 gr di biscotti tipo oro saiwa

100 gr di burro

Ingredienti per il ripieno

220 gr di robiola

3 uova

200 gr di zucchero

500 ml di panna per dolci

3 cucchiaini di farina

1 bustina di vanillina

1/2 limone

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 1 ora

Tempo totale: 1 ora 30 min

Procedimento per preparare la torta alla robiola

Tritare finemente i biscotti nel mixer, aggiungere il burro fuso e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate il composto di biscotti sul fondo di uno stampo a cerniera, livellare fino ad ottenere una base compatta, quindi riponete lo stampo in frigo per una ventina di minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno

Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve ben soda.

Mettete in un'ampia ciotola la robiola, la panna liquida, lo zucchero, la farina, i tuorli, la vanillina e il succo di limone

Mescolare con una frusta elettrica fino ad ottenere una crema liscia e omogenea. Aggiungere gli albumi

Incorporare ora gli albumi montati a neve mescolando con un cucchiaino di legno con un movimento che vada dal basso verso l'alto.

Versare ora la crema alla robiola sulla base di biscotti, livellare il più possibile ed infornare.

Cuocere la torta alla robiola per un'ora a 160°. Trascorso quel tempo, lasciar raffreddare prima di togliere il dolce dallo stampo.

Tagliare a fette la torta alla robiola e servire!

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO