

Cheesecake alla zucca

La cheesecake alla zucca è un dolce autunnale molto facile da preparare. Scopri la nostra ricetta, più leggera e dolcificata con sciroppo d'acero.



La ricetta che ti proponiamo oggi è una **cheesecake alla zucca**, perfetta da preparare nella stagione autunnale. Per rendere il dolce più leggero, abbiamo realizzato una **cheesecake senza la base di biscotti** e abbiamo dolcificato il dolce con lo **sciroppo d'acero**. In occasione di Halloween, abbiamo scelto di decorare la cheesecake alla zucca con una **ragnatela di cioccolato fondente**, se non ti piace puoi omettere questa decorazione o, in caso, distribuire il cioccolato sulla torta fino a formare uno strato omogeneo.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 30 min. + 1 ora e 30 min. di cottura

Ingredienti

per uno stampo da 20 cm

500 g di ricotta Bio,Logico Despar

250 g di polpa di zucca (delica o mantovana)

2 uova intere + 2 tuorli Passo dopo Passo Despar

80 g di sciroppo d'acero

1 cucchiaino di cannella

150 g di cioccolato fondente

Procedimento:

1. Taglia la polpa di zucca in pezzetti piccoli e regolari, avvolgila in un foglio di carta forno e cuocila in forno a 160 °C circa 30 minuti, o finché è morbida; lasciala raffreddare.
2. Frulla la zucca fino a ottenere una purea liscia e omogenea.
3. Lavora la ricotta con la purea di zucca e lo sciroppo d'acero con le fruste elettriche; aggiungi un uovo alla volta e infine i tuorli e la cannella.
4. Lavora gli ingredienti fino a ottenere una crema liscia. Se necessario, frulla il composto con un frullatore ad immersione.
5. Distribuisci il composto in una tortiera con il cerchio apribile (18 – 20 cm di diametro) rivestita di carta forno, livella bene la superficie. Cuoci la cheesecake nel forno preriscaldato a 160 °C circa 1 ora. Deve essere ben gonfia e dorata e, se necessario, prolunga la cottura di qualche minuto.
6. Lascia raffreddare completamente la cheesecake.
7. Sciogli il cioccolato a bagnomaria e, aiutandoti con un sac a poche, decora la cheesecake realizzando una ragnatela.