

CHEESECAKE DI BOB : VERSIONE ITALIANA

150 g briciole di biscotti fatti con
farina integrale e malto
(sbriciolate i biscotti nel frullatore)

3 cucchiaini di zucchero

75g burro fuso

460 g formaggio fresco tipo Philadelphia,
ammorbidito

1 scatola (397g) latte intero
condensato zuccherato

3 uova

1/4 cucchiaino di sale

sugo di un limone (4 cucchiaini)

per esempio: { Barilla " i Mugnai "
Saiwa " Cruscoro "
Pavesi " Digestivi "

2 scatole piccole di Fiorello

1 scatola piccola di yogurt alla fragola

1 cucchiaino di zucchero

fragole fresche or surgelate, ben
scolate poi tritate

2 pesche di scatola (o ben mature),
ben scolate poi tritate

Mettete le sbriciole di biscotti e lo zucchero in una terrina e mescolateli insieme con una forchetta. Unite il burro fuso e mescolate il composto finché tutte le briciole non rimangono bagnate. Poi spargetele uniformemente nel fondo del "springform pan" (uno stampo rotondo con lato togliabile) e premetele giù facendo la crosta (con la base di un bicchiere per esempio). Sbattete un po' il formaggio Philadelphia usando un cucchiaino di legno o qualsiasi sostanza preferita. Meglio se il formaggio si trova in una terrina grande (fuori scatola) prima di cominciare. Unite il latte condensato zuccherato (non latte condensato!) e continuate a sbattere il composto fino ad ottenere una crema soffice, usando adesso un frullino elettrico se la vostra cucina è abbastanza avanzata di averne uno. Aggiungete le uova, il sale e il sugo di limone uno alla volta, sempre mescolando il composto finché non risulta omogeneo. Versate il composto nel "springform pan" e mettetelo nel forno già riscaldato a 150° C per 55 minute circa, finché il centro della torta non rimane piatto dopo averlo toccato leggermente. (Come? Questa è la famosa prova della torta: se fate un'impressione con un dito che rimane invece di sparire, non solo hai saputo che la torta non è finita pero avete anche rovinato la sua superficie perfetta; meno male che si copre con altra roba.) Quando è fredda, mettete la torta nel frigorifero per almeno 4 ore. Quando vi pare, mescolate insieme il Fiorello, lo yogurt e lo zucchero e spalmate questa crema deliziosa sulla torta, coprendola uniformemente con i pezzi di pesche e poi quelli di fragole. E un po' difficile fare tutto questo nel frigorifero, quindi meglio se invece di metterevi dentro, portate la torta fuori per questa tappa. Poi rimettetela nel frigo. Se la portate a un amico in prigione, controllate prima se c'è il frigo in cellula. Poi non dimenticatevi di mettere dentro la pistola.