
Cheese cake alla marmellata

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Il detto una ciliegia tira l'altra descrive meglio di ogni altra cosa la passione che la maggior parte delle persone ha per questo delizioso frutto primaverile. Per ricordare il loro sapore in ogni stagione il modo migliore è quello di preparare una confettura di ciliegie, utilizzabile anche per realizzare gustosi dolci, come la ricetta proposta che è una rivisitazione del tipico dolce statunitense, qui servito con confettura di ciliegie ed amaretti. **INGREDIENTI** per 6 persone Per la confettura: 1 chilo di ciliegie denocciolate, 800 grammi di zucchero, cannella in polvere, succo di limone, 1 bicchierino di cherry. Per la torta: 150 grammi di biscotti secchi, 125 grammi di amaretti, 125 grammi di burro, 450 grammi di formaggio a pasta molle (tipo ricotta, robiola, ecc.) 125 grammi di zucchero, 2 uova, 2 cucchiaini di farina 00, 1/2 bicchierino di cherry, 1 pizzico di sale. Per la presentazione: amaretti, poco cherry, qualche ciliegia. **PREPARAZIONE** Per la confettura di ciliegie: lavare con cura le ciliegie, eliminare il picciolo e il nocciolo e tagliarle. Disporle a strati alternati da zucchero in una terrina e farle riposare per una notte. Il giorno successivo frullarle, unire la cannella in polvere e bagnarle con il succo di un limone. In una casseruola di acciaio dal fondo spesso, cuocere per più di un'ora, eliminando la schiuma che man mano si forma. Quando avrà raggiunto la giusta consistenza unire lo cherry, mescolare e spegnere. Nel frattempo, far bollire i barattoli da conserva in abbondante acqua per sterilizzarli. Versare la confettura e chiudere i barattoli con tappi a chiusura ermetica. Riporre in un locale fresco ed asciutto. Per la torta: tritare finemente i biscotti e gli amaretti e incorporarli al burro fuso (sciolto a bagnomaria, senza fargli prendere colore). Premere il composto sul fondo di una tortiera dal gancio apribile, che avrete precedentemente imburrato, per stendere meglio i biscotti, schiacciare aiutandosi con un passino, quindi riporre lo stampo in frigorifero. Nel frattempo sbattere i tuorli con lo zucchero, incorporarvi il formaggio, due cucchiaini di farina, un pizzico di sale e mezzo bicchierino di liquore ed in ultimo gli albumi montati a neve ben ferma. Versare la crema ottenuta sulla base di biscotti e infornare per 35 minuti a 180°C fino a dorare leggermente la superficie. A cottura ultimata ricoprire con la marmellata di ciliegie che avrete stemperato con un po' di liquore. Per stendere più facilmente la marmellata bagnare il coltello con dell'acqua. Prima di consumare, riporre in frigorifero per almeno 3 ore. **PRESENTAZIONE** Servire ogni fetta di torta con un paio di ciliegie e con un amaretto che avrete appena imbevuto nel liquore. Cristina Orlandi