

Käsekuchen / Torta al quark / Cheesecake



Di tutte le varianti di questo classico dolce questa è quella che preferisco.

Normalmente nel ripieno andrebbe anche l'uvetta; ma non tutti la gradiscono... anche senza uvetta è buona lo stesso!

E, seppure non molto canoniche, le varianti con le gocce di cioccolato fondente o con i frutti di bosco a me piacciono molto.

Ingredienti, per una tortiera da 22 cm. Ø:

Impasto per foderare la tortiera:

zucchero	g	75
burro	g	100
uovo	pz.	1
farina	g	250
vaniglia	presa	1

Ripieno:

quark	g	500
uova	pz.	4
zucchero	g	125
scorza di limone		
succo di limone	ct.	1
burro	g	50
maizena	CT.	1

Preparazione:

Mescolare bene, con la stessa procedura della pastafrolla semplice, gli ingredienti per l'impasto e riporlo al fresco per almeno mezz'ora.

Mescolare dolcemente il quark, lo zucchero, i tuorli, la maizena, la scorza di limone, il burro ammorbidito e,

solo all'ultimo momento, incorporare le chiare montate a neve ferma con l'aggiunta di un ct di succo di limone.

Foderare una tortiera a cerchio apribile con carta forno ([v. nota](#)) e quindi con l'impasto. Versare il ripieno e infornare per 1 ora a 180 °C a forno caldo.

Lasciare raffreddare su di una gratella in luogo fresco prima di aprire la tortiera. Servire freddo.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- **Tortiera:** se si prepara l'impasto la sera prima e poi, dopo il consueto riposo, si foderà la tortiera con l'impasto e la si lascia al fresco per la notte, la carta forno è pressoché inutile.
- In mancanza del quark, sostituirlo con una miscela di metà yogurt e metà ricotta di ugual peso.
- La torta è ottima anche nella variante coi frutti di bosco in luogo dell'uvetta...