

## DOLCI E DESSERT

# Orange cheese cake

Origine: Regno Unito

DOSI

**8 persone**

## Ingredienti per 8 persone

|                                      |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| Farina                               | 230 g            |
| Burro                                | 140 g            |
| Zucchero                             | 140 g            |
| Uova                                 | 2                |
| Acqua                                | 1 1/2 cucchiaini |
| Formaggio caprino morbido            | 230 g            |
| Farina gialla                        | 30 g             |
| Arancia (succo e scorza grattugiata) | 1                |
| Panna fresca                         | 1 tetrapak       |
| Sale                                 |                  |

## Preparazione

- 1 Preparare una frolla con la farina, il sale, il burro, 60 g di zucchero, un tuorlo e l'acqua. Lasciar riposare per 30 minuti in frigorifero, poi con i tre quarti della pasta, foderare uno stampo per torte.
- 2 Mescolare la farina gialla con l'uovo intero e l'albume. Aggiungere il formaggio, lo zucchero rimasto, il succo e la scorza dell'arancia, infine la panna.
- 3 Mescolare bene. Mettere la miscela nella tortiera foderata e infornare a 220 gradi per circa 10 minuti, fino a quando il ripieno comincia ad addensarsi.
- 4 Togliere dal forno e ridurre la temperatura a 160 gradi, decorare con le strisce ottenute dalla pasta rimasta e lasciare in forno per altri 35 minuti. Consumare freddo.