

New York Cheesecake – Mad Men



Tipico dolce della tradizione americana in realtà trae le sue origini nel 776 a.c dove, sull'isola di Delos in Grecia, veniva servito un dolce a base di formaggio di pecora e miele agli atleti durante i giochi olimpici. Dai greci la ricetta viene tramandata ai romani – Catone il censore cita la *placenta*: una torta realizzata con due dischi di pasta condito con formaggio, miele e foglie di alloro – che la esportarono in Europa fino a giungere in America con gli immigrati europei.



James Lewis
Kraft

La versione più moderna nasce a New York alla fine dell'Ottocento quando un imprenditore americano, **James Lewis Kraft**, nel tentativo di ricreare il formaggio francese *Neufchatel*, inventò un formaggio fresco pastorizzato che chiamò *Philadelphia*.

Da allora la ricetta originale vuole l'uso del formaggio Philadelphia e ai primi del '900 non c'era ristorante newyorkese che non avesse la propria versione sul menù, facendo a gara per quale fosse la migliore.

Del cheesecake, preparato con una base fragrante di biscotti, una crema realizzata con formaggio cremoso e delicato e una farcitura composta da panna e frutta fresca, esistono diverse varianti che, a secondo della nazione, prevede per la crema l'utilizzo di diversi formaggi – in Italia viene usata la *ricotta* mentre in Germania e in Svizzera il *quark* – per la guarnizione finale la glassa al cioccolato o al caffè, ai pistacchi, al cocco e infine la cottura in forno oppure a crudo come in Inghilterra e in Irlanda.

La bella e affascinante Betty Draper, ex modella e moglie di Don Draper – misterioso e geniale direttore creativo dell'agenzia pubblicitaria SterlingCooper – come tutte le casalinghe americane la preparava la domenica e per le cene di rappresentanza. In più puntate la si intravede dentro il frigorifero della loro bella casa nel sobborgo di Ossining, vicino a New York, dove vivono con i loro figli, Sally e Bobby.

In *Red in the face* – settima puntata della prima stagione di Mad Men – a fine pranzo a base di ostriche e vermouth, Roger – il simpatico donnaiolo socio dell'agenzia – racconta a Don che davano il cheesecake

agli olimpionici nell'antica grecia e ne ordina due...e poi sappiamo com'è andata finire!

Ingredienti per una teglia di 24 cm

Cheesecake Mad Men

Per la base:

Cracker integrali 150 gr

Biscotti frollini integrali 50 gr

Burro 120 gr

Sale q.b.

Per la crema:

Formaggio spalmabile 700 gr

Zucchero a velo vanigliato 140 gr

Farina 50 gr

Panna Acida 100 ml

Uova 3



Frullate insieme i biscotti, i cracker e una presa di sale con il burro morbido finché non otterrete un composto sabbioso.

Foderate il fondo della teglia con la carta forno, distribuitevi l'impasto e livellatelo con il dorso di un cucchiaio.

Trasferite in frigorifero e lasciate riposare per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema: montate brevemente le uova con lo zucchero, quindi unite il formaggio.

Aggiungete la panna acida, quindi incorporate la farina prestando attenzione a non formare grumi.

Sul composto versate sopra la crema e infornate (forno preriscaldato) a 170° per 50 minuti.

Sfornate, lasciate completamente raffreddare.

Posizionate in frigorifero per almeno 3 h.

Servite accompagnando da marmellata o glassa alla frutta.



Note

- Ottima anche il giorno dopo
- Per preparare questa torta ho utilizzato biscotti al cioccolato e nocciole
- Conservatela in frigorifero fino al momento dell'utilizzo