

FIRENZE ————— **La boutique dei dolci americani, via Fabroni 18r, tel. 055-499503**

Pasticceria che offre "dolcezze" internazionali. Da assaggiare: cheese-cake, fudge-cake e soffio al limone.

Moka Cheese-cake

Per 4 persone. 4 fogli di colla di pesce, 1/4 di litro d'acqua, 3 uova, 50 gr di zucchero, 4 cucchiaini di caffè espresso, 1/2 cucchiaino di caffè istantaneo, 450 gr di Philadelphia, 40 gr di zucchero a velo. Per la crosta: 200 gr di biscotti integrali "Digestive", 60 gr di zucchero, 60 gr di burro.

Sbriciolate i biscotti in un mixer insieme allo zucchero. Imburrate la tortiera, copritela con i Digestive e versateci il burro fuso. Mettete in freezer. Sbattete per due minuti con una frusta elettrica i tuorli con lo zucchero, cuocete a bagno maria su fiamma dolce e continuate a sbattere fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungete il caffè espresso, quello istantaneo e la colla di pesce, ammorbidita in acqua e ben strizzata. In una terrina, lavorate il Philadelphia e unitevi il composto, mescolando delicatamente. Incorporate gli albumi, montati a neve con lo zucchero a velo. Togliete lo stampo dal freezer e versatevi il tutto. Rimettete in frigo per 4 ore.