



# Cheesecake al caramello salato con Prugne della California

**Categorie:** Merenda, Dessert



**Tempo di preparazione:** 02:00' - **Porzioni:** 8

## Ingredienti

### Per il ripieno:

80gr	Prugne della California
700gr	crema di formaggio fresco
120ml	panna acida
180gr	zucchero
3	uova
2	cucchiari farina di frumento
q.b.	scorza di limone
1/2	limone
2	cucchiari estratto di vaniglia

### Per la base:

120gr	fiochi d'avena o biscotti integrali
60gr	burro sciolto
2	cucchiari cacao

### Per il caramello:

160gr	zucchero
60gr	burro freddo a cubetti
80ml	panna da cucina
1/2	cucchiaino sale

### Per la guarnizione:

## Procedimento

---

**Base della torta:** ponete i biscotti in un frullatore e frullateli fino ad ottenere un impasto morbido. Potete anche sbriciolarli a mano: metteteli in un sacchetto di plastica e schiacciateli con un mattarello. Mettete il tutto in una ciotola, aggiungete il burro sciolto e il cacao ed amalgamate bene. Ricoprite la tortiera di carta da forno e versate all'interno l'impasto premendo le briciole sul fondo della tortiera. Lasciate riposare nel frigo per 15 minuti.

**Ripieno:** mettete tutti gli ingredienti per il ripieno in una grande ciotola o frullatore e mescolate fino ad amalgamarli bene. Aggiungete le Prugne della California tritate a mano e prendete la tortiera dal frigo. Versate l'impasto e livellate la superficie.

**Per preparare il cheesecake, procedete a bagnomaria:** tagliate un grande foglio di alluminio, facendo sì che sia abbastanza ampio da circondare tutti i lati della tortiera. Ricoprite la tortiera. I lati devono essere interamente coperti. Ponete la tortiera in una teglia più grande e aggiungete l'acqua caldissima (riempite fino ai tre quarti dell'altezza) per circondare la forma del cheesecake.

Riscaldare il forno a 170C. Mettete tutte e due le teglie nel forno fate cuocere per 60 minuti e quindi spegnete il forno lasciandolo aperto in modo che il cheesecake si raffreddi lentamente. Al termine lasciate riposare nel frigo per 8 ore.

**Caramello saltato:** mentre il cheesecake si raffredda nel frigo, mettete lo zucchero fine in un tegame a un fuoco medio-basso e cucinate, mescolando finché lo zucchero si sarà sciolto. Quando si dissolve completamente (attenzione a non farlo bollire o bruciare), aggiungete il burro freddo, mescolando continuamente. Aggiungete poi la crema e il sale e continuate a mescolare il caramello per amalgamare tutti gli ingredienti. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare il caramello (che comincerà a diventare più morbido).

Togliete il cheesecake dal frigo e versateci sopra il caramello. Come ultimo tocco, decorate il cheesecake con le **Prugne della California** (tagliate a metà).