

Cheesecake al matcha con frutta secca

Tempo totale **415 Min** 15 Min Tempo di preparazione 40 Min Tempo di cottura 360 Min Tempo di raffreddamento

Valori nutrizionali (per porzione):
5.497 kJ / 1.313 kcal

Grassi: **85 g** Proteine: **21 g**
Carboidrati: **115 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Base per la torta:

120 g di biscotti al cioccolato
fondente

70 g di burro

Per la crema:

250 g di crema di formaggio

1 cucchiaio di tè matcha

60 g di zucchero a velo

40 g di farina di frumento

1 cucchiaino di scorza di limone

1 cucchiaino di scorza d'arancia

1 uovo

120 ml di panna acida

20 g di uvetta

20 g di mirtilli secchi

20 g di albicocche secche

30 ml [Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale Kikkoman](#)

Per la guarnizione:

20 g di mandorle salate

PREPARAZIONE

Passaggio 1

120 g di biscotti al cioccolato fondente - **70 g** di burro

Scalda il burro e frullalo con i biscotti in un robot da cucina, poi disponi il composto sul fondo di uno stampo da forno (del diametro di 18 cm). Metti in frigorifero per 30 minuti.

Passaggio 2

250 g di crema di formaggio - **1 cucchiaio** di tè matcha - **60 g** di zucchero a velo - **40 g** di farina di frumento - **1 cucchiaino** di scorza di limone - **1 cucchiaino** di scorza d'arancia - **1** uovo - **120 ml** di panna acida - **20 g** di uvetta - **20 g** di mirtilli secchi - **20 g** di albicocche secche - **30 ml** [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#)

Mescola il formaggio, il tè matcha, lo zucchero a velo, la farina di frumento, la scorza di limone, la scorza di arancia, l'uovo e la panna acida fino a ottenere un composto liscio. Aggiungi la frutta secca finemente tritata e condisci con la salsa di soia Kikkoman.

Passaggio 3

20 g di mandorle salate

Versa il composto del passaggio 2 sulla base raffreddata del passaggio 1 e cuoci in forno a 160 °C per circa 40 minuti. Lascia raffreddare in frigorifero per 6 ore dopo la cottura. Taglia e servi a fette guarnendo con mandorle tritate.