

Cheesecake

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 40 Min.
- Difficoltà: Facile
- Porzioni: 8
- Calorie per porzione: 717 Kcal

Ingredienti:

- 300 g biscotti frollini
- 150 g burro
- 250 g formaggio spalmabile (tipo philadelphia)
- 250 g mascarpone
- 200 ml panna da montare
- 24 g gelatina alimentare. secca (colla di pesce)
- 1 q.b. succo di limone. fresco
- 200 g fragole
- 100 g zucchero bianco



Preparazione

Facciamo fondere il burro in un pentolino. Frulliamo i biscotti, uniamo il burro fuso e mescoliamo bene. Foderiamo con carta da forno una teglia con il bordo a cerniera e distribuiamo il composto sul fondo, livellando tutto con il dorso di un cucchiaio. Poi mettiamolo in frigorifero a rassodare.

Teniamo da parte due cucchiaini di panna e montiamo il resto con un cucchiaio di zucchero.

Ammolliamo i fogli di colla di pesce in acqua fredda per circa 10 minuti. Poi strizziamoli e facciamoli sciogliere in un pentolino insieme ai due cucchiaini di panna liquida.

In una ciotola mescoliamo il formaggio spalmabile, il mascarpone, lo zucchero a velo, il succo di limone e la panna con colla di pesce. Infine aggiungiamo la panna montata, incorporandola delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto, per non smontarla.

Versiamo il composto sopra il fondo di biscotti e lasciamo il dolce in frigorifero per almeno 4 ore.

In un pentolino, cuociamo per pochi minuti le fragole tagliate a pezzetti con due cucchiaini di zucchero a velo, frulliamole poi con il mixer e lasciamole raffreddare. Al momento di servire, versiamo la salsa di fragole sul dolce.

Varianti:

Al cioccolato: prepariamo la base con frollini al cioccolato e usiamo una salsa al cioccolato come topping.

Light: sostituiamo la panna montata con 150 grammi di yogurt bianco.
variante

Alla frutta: aggiungiamo alla crema della frutta a pezzetti (ciliegie, ananas, pesche).