

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake al lime

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: 3 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



La cheesecake al lime senza cottura è un dessert fresco e facile da preparare, con una base croccante di biscotti e una crema soffice al lime. Con la sua eleganza è un dolce adatto a feste in ogni stagione!

COME FARE LA CHEESECAKE AL LIME

- 1 Trita finemente i biscotti e mettili in una ciotola, aggiungi il burro fuso e mescola fino ad ottenere un composto compatto. Metti i biscotti in una tortiera a cerniera o se preferisci puoi utilizzare un anello per torte, aiutandoti con il dorso di un cucchiaio alza i bordi e compatta il fondo. Metti la base di biscotti in frigorifero e lasciala riposare per almeno 20 minuti.





2 Fai ammorbidire la gelatina in acqua fredda per qualche minuto, infine strizzala e scioglila

in poca panna o latte caldo.





- 3 In una ciotola metti la panna fresca liquida insieme alla scorza del lime, monta la panna con le fruste elettriche a neve ben ferma.

Lascia un po' di panna montata da parte per la decorazione e l'altra trasferiscila in frigorifero.

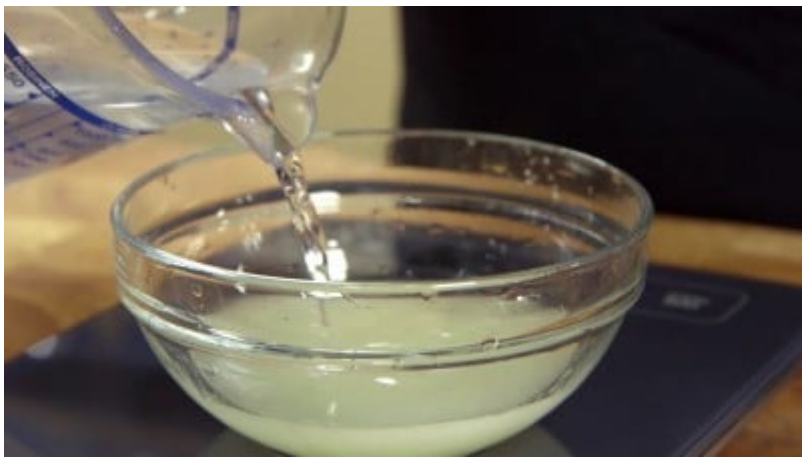




- 4 In una ciotola a parte metti il formaggio fresco, il latte condensato, lo zucchero, il succo e la scorza grattugiata del lime.

Mescola fino ad ottenere un composto omogeneo ed aggiungi al formaggio la panna montata poco per volta mescolando dal basso verso l'alto per non smontarla.





- 5 Aggiungi la gelatina sciolta alla crema della cheesecake al lime filtrandola con un colino a maglie strette e mescola nuovamente.



6 Riprendi la base di biscotti, metti la crema al suo interno, livella e lascia la torta al lime in frigorifero per almeno 3 ore.

Trascorso il tempo di riposo, sforma la torta e con la sac a poche decora la superficie con ciuffetti di panna, aggiungi spicchi e fettine di lime e delle foglioline di menta come decorazione.







CHEESECAKE AL LIME: UN DOLCE FRESCO E CREMOSO SENZA COTTURA

La cheesecake al lime senza cottura è il dessert ideale per chi cerca un dolce fresco, leggero e facile da preparare. Perfetta per le più svariate occasioni, questa cheesecake si distingue per la sua cremosità e il suo sapore agrumato e rinfrescante. Preparata con una base croccante di biscotti

i e una **farcitura soffice** a base di formaggio cremoso e succo di lime, **questo dolce non richiede la cottura in forno**, rendendolo perfetto per quando hai bisogno di un dolce scenografico ma non hai molto tempo per stare in cucina. **La combinazione di dolcezza e acidità lo rende un dessert irresistibile, perfetto per concludere un pranzo o una cena in modo fresco e gustoso**

COME CONSERVARE LA CHEESECAKE AL LIME

La cheesecake al lime senza cottura può essere conservata in frigorifero per 3-4 giorni, chiusa in un contenitore ermetico o coperta con pellicola trasparente. Questo dolce può anche essere preparato in anticipo e conservato in frigorifero fino al momento di servirlo. **Se preferisci congelarlo, puoi farlo con successo**: basterà scongelarlo lentamente in frigorifero qualche ora prima di gustarlo. La cheesecake manterrà la sua freschezza e cremosità anche dopo essere stata congelata.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi utilizzare i biscotti avanzati per creare altre basi per dolci o sbriciolarli su uno yogurt per un dessert veloce.

Quando decidi di fare una cheesecake, prima di comprare biscotti appositamente, guarda in dispensa se per caso hai delle rimanenze e utilizza quelli, van bene anche se son biscotti diversi, anzi la varietà rende il dolce ancora più interessante.

Se ti avanzano limoni o lime, puoi usarli per **preparare bevande fresche** come limonate o **aggiungerli a marinature** per insaporire carne o pesce. La crema al lime può anche essere utilizzata per farcire dei mini dessert o per guarnire muffin o cupcakes.