

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake base senza cottura

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **3-4 ORE DI RAFFREDDAMENTO**



Il **cheesecake base senza cottura** è una soluzione furbissima per poter servire in tavola un dolce senza cottura elegante e delizioso senza dover accendere il forno. Una ricetta perfetta per i periodi estivi, ma squisito sempre.

Si tratta, come molti di voi già sanno, di un dolce che ha per base un trito di biscotti legati grazie al burro che costituiscono la parte croccante di tutto il dolce, da una farcia al formaggio fantastica e da una copertura che potete scegliere in base ai vostri

gusti, in questo caso vi proponiamo una copertura al lampone.

La ricetta della cheesecake fredda diventerà uno dei vostri cavalli di battaglia, soprattutto d'estate, perché davvero semplice e si può modificare a proprio gusto. Ottima anche per far fuori avanzi di pacchi di biscotti che si sono sfaldati sul fondo.

Volete sapere come si fa la cheesecake base senza cottura?

Seguite i nostri consigli!

La cheesecake che vi proponiamo qui entrerà subito di diritto tra i vostri dolci preferiti.

Semplicissima da realizzare, ottima per coinvolgere anche i vostri figli nella sua preparazione, con i quali condividere un momento di dolcezza!

E se cercate altre ricette per fare la cheesecake eccole!

[cheesecake allo yogurt con fichi e miele](#)

[cheesecake alla ricotta](#)

[cheesecake al lime](#)

[cheesecake al cioccolato facile](#)

PER LA BASE

DIGESTIVE (BISCOTTI) 100 gr

BURRO 40 gr

PER LA FARCIA

FORMAGGIO SPALMABILE 250 gr

PANNA 110 ml

PANNA ACIDA 30 gr

GELATINA IN FOGLI 8 gr

ZUCCHERO A VELO 65 gr

PER LA COPERTURA

LAMPONI 250 gr

GELATINA IN FOGLI 8 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Per fare il cheesecake senza cottura per prima cosa tritate i biscotti e amalgamateli al

burro fuso fino ad ottenere un composto simile alla sabbia bagnata.





- 2** Rivestite il fondo di uno stampo a cerniera da 18 cm di diametro e trasferitevi il composto a base di biscotti. Distribuitelo bene e schiacciatelo così da formare uno strato uniforme, per questa operazione potreste avvalervi anche dell'ausilio di un batticarne.



- 3** Preparate la farcia: mettete la gelatina ad ammolarsi in acqua fredda per 5 minuti e nel frattempo montate 90 g di panna.



4 Ammorbidite il formaggio spalmabile lavorandolo con delle fruste o con un cucchiaino, quindi aggiungete la panna acida e lo zucchero a velo.

Amalgamate bene il tutto.



- 5** Scolate la gelatina dall'acqua e strizzatela bene, quindi fatela sciogliere in 20 g di panna bollente.





- 6** Unite la gelatina con la panna alla farcia e mescolate bene per amalgamarla in modo omogeneo. A questo punto non vi resta che terminare aggiungendo la panna montata.





- 7** Foderate i bordi dello stampo con una striscia di acetato, se non ne aveste a disposizione potreste usare della carta forno.

Versate la farcia nello stampo e livellatela, riponete il tutto in frigorifero a solidificare.



- 8** Dedicatevi, infine, alla copertura: ammolate la gelatina in acqua fredda per circa 5 minuti. Nel frattempo fate cuocere i lamponi con lo zucchero a velo in un pentolino.

Se volete potete mettere da parte qualche lampone per la decorazione finale.





9 Quando i lamponi saranno completamente sfatti ma ancora non avranno preso completamente il bollore, trasferiteli in un bicchiere e frullateli con un frullatore ad immersione.





- 10 Setacciate la purea di lamponi, aggiungete la gelatina ben strizzata dall'acqua di ammollo e lasciate freddare a temperatura ambiente.





11 Dopo circa 15 minuti, distribuite la copertura sul cheesecake. Rimettete il tutto in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire il dolce in tavola.

La cheesecake senza cottura è ottima anche il giorno dopo.





CONSIGLI E CURIOSITÀ