

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake alla frutta di fedia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **2 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE 15 MINUTI DI RIPOSO



PER LA BASE

DIGESTIVE (BISCOTTI) 250 gr

BURRO 120 gr

PER IL RIPIENO

RICOTTA 200 gr

PHILADELPHIA 300 gr

UOVA 2

PANNA FRESCA 250 gr

ZUCCHERO 100 gr

GELATINA IN FOGLI 10 gr

SALE 1 pizzico

PESCHE

ALBICOCCHE

CILIEGIE

KIWI

PREPARAZIONE



2 Preparate la base: sciogliete il burro.

Tritate finemente nel mixer i biscotti e versateli in un contenitore con il burro.

Amalgamateli bene tra di loro.



3 Versate il composto in una tortiera dal bordo apribile di 26 cm (ricoperta di carta da forno bagnata e strizzata).

Pressate bene il composto sul fondo e fate un piccolo rialzo sul bordo.

Mettete in frigorifero a rassodare almeno 10 - 15 minuti.



- 4 Mettete i fogli di gelatina in acqua fredda e lasciateli 10 minuti in modo che si ammorbidiscano.



- 5 Nel frattempo, con l'aiuto delle fruste elettriche, montare la panna e metterla in frigo.



6 Montate anche i tuorli con lo zucchero finchè diventano spumosi.

Aggiungete la ricotta e il philadelphia e amalgamate bene con le fruste elettriche.



7 Mettete la gelatina ben strizzata dall'acqua in un pentolino assieme a due cucchiai di panna e fatela sciogliere a fuoco dolcissimo.

Appena sciolta fatela intiepidire prima di aggiungerla alla crema di uova e formaggi.



8 Tagliate una parte della frutta a pezzetti.

Asciugatela un po' con della carta da cucina e versatela sulla base di biscotti in modo da coprirla per bene.



9 Montate a neve fermissima gli albumi.



10 Versateli nella crema di uova e formaggi assieme alla panna montata e alla gelatina.



11 Mescolate bene i due composti per ottenerne uno soffice e spumoso.



12 Versate la crema sulla base ricoperta di frutta e mettetela in frigorifero a raffreddare per almeno un'ora.



13 Decorate a piacere la superficie con ciliegie e spicchi di albicocche, pesche e kiwi.

Rimettete la torta in frigorifero fino al momento di servire (almeno 2 o 3 ore).



14 Spolverizzare leggermente con dello zucchero a velo.

