

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake al cocco con frutti di bosco freschi

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 888 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE:

TEMPI DI RASSODAMENTO: 30 MINUTI PER LA BASE E 5 ORE PER LA CREMA



La cheesecake al cocco con frutti di bosco freschi è un dolce irresistibile che unisce la **cremosità del formaggio** alla **freschezza del cocco** e dei **frutti di bosco**. Perfetta per ogni occasione, **questa cheesecake al cocco è semplice da preparare** e non richiede cottura, rendendola **ideale anche per i mesi più caldi**. La **base croccante**, realizzata con biscotti sbriciolati, si sposa perfettamente con la **soffice crema al cocco**, mentre i frutti di bosco aggiungono un tocco di colore e un sapore

leggermente acidulo che bilancia la dolcezza della [cheesecake](#).

Segui la nostra ricetta passo dopo passo e scopri come realizzare una cheesecake al cocco decorata con frutti di bosco che conquisterà tutti i tuoi ospiti con la sua freschezza e il suo gusto unico.

INGREDIENTI PER LA BASE DELLA

CHEESECAKE AL COCCO

BISCOTTI SECCHI 150 gr

BURRO 70 gr

PER LA CREMA AL COCCO

MASCARPONE 250 gr

PANNA DA MONTARE ZUCCHERATA
200 gr

YOGURT ai frutti di bosco - 375 gr

GELATINA IN FOGLI 6 gr

COCCO RAPÈ 50 gr

PER DECORARE LA CHEESECAKE AL COCCO

FRUTTI DI BOSCO MISTI

PER LO STAMPO DELLA CHEESECAKE AL COCCO

BURRO 20 gr

COME FARE LA CHEESECAKE AL COCCO

- 1** Rivesti una tortiera tonda a cerniera da 24 cm. di diametro con la carta da forno. Fodera sia il fondo che il bordo dello stampo. Sbriciola i biscotti secchi con un mixer. I biscotti dovranno essere ben polverizzati altrimenti la base non resterà compatta. Dopo aver sbriciolato i biscotti mettili all'interno di una ciotola.



- 2** Fai fondere il burro in un pentolino sul fornello o nel microonde. Unisci il burro fuso ai biscotti e amalgama bene il composto con una spatola. Distribuisci il composto di biscotti e burro sulla base della tortiera. Compatta bene aiutandoti con un cucchiaio e metti a solidificare in frigorifero per circa 30 minuti.



- 3 All'interno di una ciotola metti i fogli di colla di pesce. Copri con acqua fredda e lascia riposare per 10 minuti circa. Metti il mascarpone all'interno di un'altra ciotola. Se gradisci puoi aggiungere dello zucchero a velo per un risultato ancora più dolce.



- 4 Unisci lo yogurt ai frutti di bosco al mascarpone e amalgama con una frusta a mano fino a quando il composto non risulterà cremoso. Aggiungi due cucchiaini di panna all'interno di un pentolino. Monta a neve la restante panna fredda di frigorifero con lo sbattitore elettrico fino a quando non diventerà soda.



- 5 Unisci la panna montata al composto di mascarpone e yogurt. Mescola con movimenti delicati che vanno dal basso verso l'alto, stando attento a non smontare il composto. Aggiungi e incorpora il cocco rapè. Mescola velocemente dal basso verso l'alto con un cucchiaino di legno o con una spatola. Scalda i due cucchiaini di panna tenuti da parte e, non appena giunge a bollore, unisci la colla di pesce ben strizzata. Mescola con un cucchiaino fino a quando la colla di pesce non risulterà completamente sciolta.



- 6 Versa il latte con la colla di pesce nel composto di mascarpone, yogurt e panna. Amalgama delicatamente con una spatola. Spalma il composto all'interno dello stampo sulla base di biscotti. Livella bene e metti lo stampo in frigorifero per almeno 5-6 ore, meglio se tutta la notte. Una volta che la cheesecake al cocco si sarà ben rassodata, togliila delicatamente dallo stampo e posizionala su un piatto da portata. Decora la superficie della cheesecake con frutti di bosco freschi.



COME CONSERVARE LA CHEESECAKE AL COCCO

La cheesecake ai frutti di bosco si conserva in frigorifero per 2-3 giorni coperta con pellicola trasparente. È possibile congelare la cheesecake intera o a fette in contenitori appositi per non più di 30 giorni.

CONSIGLIO

Puoi utilizzare qualsiasi tipo di biscotto che hai in dispensa, la cheesecake è infatti un dolce antispreco che ti permette di riutilizzare avanzi di biscotti sbriciolati e frutta secca di vari tipo. Puoi sostituire il mascarpone con la stessa quantità di ricotta o formaggio fresco palmabile.