

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake senza cottura al dulce de leche

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE:

30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO PER LA BASE + 4 ORE DI RAFFREDDAMENTO PER IL DOLCE INTERO



Il cheesecake è un dolce adatto a tutti, lo possono preparare anche i bambini, facile, fresco e semplicemente godurioso!

In questo caso abbiamo voluto dare al classico cheesecake un gusto di dulce de leche, ciò che noi in Italia conosciamo come mou, aggiungendo semplicemente un topping finale.

Non sapete dove trovare il dulce de leche?

Facilissimo! Lo potete preparare anche a casa,

guardate la videoricetta cliccando [qui!](#)

PER LA BASE

DIGESTIVE (BISCOTTI) sostituibili con
biscotti secchi - 100 gr

BURRO 40 gr

PER LA FARCIA

FORMAGGIO SPALMABILE 250 gr

PANNA FRESCA 110 ml

PANNA ACIDA 30 ml

ZUCCHERO A VELO 65 gr

GELATINA IN FOGLI 8 gr

PER LA COPERTURA

DULCE DE LECHE

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa tritate i biscotti con un tritatutto fino ad ottenere una polvere omogenea. Trasferite i biscotti tritati in una ciotola e aggiungete il burro fuso, mescolate fino a che non otterrete un composto umido simile alla sabbia bagnata.





2 Foderate il fondo di uno stampo con bordi a cerniera di 16 cm di diametro. Trasferite il composto di biscotti nello stampo e schiacciatelo formando uno strato uniforme e ben compatto.

Mettete il tutto in frigorifero a solidificare per circa 30 minuti.





3 Dedicatevi, nel frattempo, alla farcia: montate 90 ml della panna a disposizione, ammorbidite il formaggio spalmabile con un cucchiaio ed incorporatevi la panna acida e lo zucchero a velo. Se non trovate la panna acida va bene anche un cucchiaino di limone.

Date una frullata veloce al composto con le fruste elettriche per conferirgli più sofficità.





- 4 Fate scaldare i 20 ml di panna rimasti dove farete sciogliere i fogli di gelatina che avrete preventivamente fatto ammolare in acqua fredda.



5 Aggiungete poco composto a base di formaggio spalmabile alla panna e gelatina in modo tale da farli raffreddare velocemente. Incorporate, infine, il tutto.



6 E' il momento di unire anche la panna montata, abbiate cura di mescolare con delicatezza dal basso verso l'alto.





- 7** Riprendete lo stampo dal frigorifero, foderate i bordi con un nastro di acetato e trasferitevi la farcia livellandola bene. Riponete in frigorifero per almeno 4 ore.





8 Trascorso il tempo di riposo della farcia, estraete il cheesecake dal frigorifero, versateci sopra uno strato di dulce de leche, rimuovete i bordi a cerniera e il nastro di acetato.

Spostate il dolce su di un piatto da portata con il dulce de leche colante.



