

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake al lime senza cottura

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COSTO: medio

NOTE:

SE VOLETE DECORARE LA SUPERFICIE DELLA CHEESECAKE POTETE TERMINARE CON FETTINE SOTTILI DI LIM



La cheesecake al lime senza cottura è un [dolce](#) fresco perfetto da gustare per concludere un pranzo o una cena estiva. Per realizzare questo dessert si inizia preparando una base composta da biscotti digestive, burro fuso e la scorzetta di lime. Mentre la base si rapprende si procede con la farcia, in questa ricetta è preparata con formaggio spalmabile aromatizzato con succo e scorzette di lime che conferiscono alla farcia un gusto piacevolmente agrumato. Se volete anticipare la realizzazione sappiate che va benissimo anche se preparata il giorno prima. Il risultato è un concentrato di freschezza e profumo al primo assaggio!

Scoprite qui altre deliziose [ricette di cheesecake](#):

[Cheesecake senza cottura](#)

[Cheesecake senza cottura al dulce de leche](#)

[Cheesecake alla nutella](#)

INGREDIENTI PER LA BASE DI UNA TORTIERA DA 24 CM

DIGESTIVE (BISCOTTI) 250 gr

BURRO 150

LIME 1

INGREDIENTI PER LA FARCIA

FORMAGGIO SPALMABILE 350 gr

PANNA FRESCA 250 gr

ZUCCHERO A VELO 125 gr

COLLA DI PESCE 3 foglie

LIME 2

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la cheesecake al lime senza cottura iniziate tritando finemente i biscotti digestive nel robot da cucina, potete fare queste operazioni in più step, in modo da tritarli bene. Sciogliete per qualche secondo il burro nel microonde a 800 watt. Grattugiate finemente la scorza di un lime, precedentemente lavato e asciugato, ed unite il tutto in una ciotola, amalgamate bene ottenendo un composto sbriciolato.





2 Munitevi di tortiera con apertura a cerniera del diametro di 24 cm foderando la base con un foglio di carta forno. Questo tipo di tortiera è l'ideale per la preparazione della cheesecake ed inoltre la carta forno consente successivamente di trasferirla nel piatto da portata con semplicità. Versate il composto sbricioloso sulla base della tortiera e livellate bene con il dorso di un cucchiaio. Mettete in frigorifero la base coprendola con la pellicola trasparente e lasciatela rapprendere per 30 minuti. Ora potete dedicarvi alla preparazione della farcia. Immergete in acqua fredda 3 fogli di colla di pesce per 10 - 12 minuti.





3 Prelevate 30 ml di panna fresca liquida e tenete da parte, vi servirà successivamente per sciogliere la colla di pesce. Montate a neve ferma la panna restante utilizzando la frusta elettrica. Grattugiate i lime (lavati e asciugati), poi divideteli a metà e ricavate il succo utilizzando uno spremiagrumi. In una capiente ciotola mettete: il formaggio spalmabile, lo zucchero a velo e il succo dei lime, cominciate ad amalgamare il tutto. Ora le scorzette,

amalgamate nuovamente il tutto, potete aiutarvi con la frusta elettrica.





- 4 Ora unite la panna montata precedentemente. Amalgamate nuovamente il composto cremoso. Intiepidite 30 ml di panna liquida, scolate e strizzate bene la colla di pesce ammorbidita, fatela sciogliere nella panna, mescolate bene in modo che si sciolga completamente. Versatela piano piano nella farcia, mescolando di continuo, in questo modo eviterete la formazione di grumi. Riprendete la base dal frigorifero, versate tutta la farcia. Livellate con una spatola per dolci, potete usare una spatola liscia o decorativa. Riponete ancora in frigorifero coperta da pellicola trasparente per 6 ore.





CONSERVAZIONE

La cheesecake al lime si conserva bene per 2 - 3 giorni in frigorifero. Se non la consumate subito potete congelarla già porzionata.

CONSIGLIO

Potete realizzare questa cheesecake anche con gli stessi prodotti senza lattosio, in commercio si trovano facilmente sia la panna che il formaggio, vi assicuriamo che il risultato finale non cambia.

Se volete decorare la superficie della cheesecake potete terminare con fettine sottili di lime poste tutt'intorno ai bordi, oppure grattugiare un pochino di scorza e cospargerla (senza esagerare) e qualche fogliolina di menta fresca.