

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake al lime

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE:

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



Il cheesecake al lime è un dolce al cucchiaio fresco e delicato, in questo caso vogliamo farvi vedere come si prepara senza cottura per rendere il tutto ancora più semplice e godibile.

In questo caso abbiamo aromatizzato il cheesecake al lime ma nulla vi vieta di aromatizzarlo come più preferite.

PER LA BASE DA 16 CM

DIGESTIVE (BISCOTTI) 100 gr

BURRO 40 gr

PER LA FARCIA

FORMAGGIO SPALMABILE 250 gr

ZUCCHERO A VELO 65 gr

PANNA 140 ml

VANIGLIA 1 bacca

GELATINA IN FOGLI 8 gr

PER LA GELATINA DI COPERTURA

ZUCCHERO A VELO 40 gr

GELATINA IN FOGLI 12 gr

LIME il succo - 2

ACQUA 110 gr

COLORANTE ALIMENTARE verde - 1
cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Tritate i biscotti in un tirtatutto, trasferiteli in una ciotola e aggiungetevi il burro fuso. Mescolate bene fino a che non otteniate un composto simile alla sabbia bagnata.





- 2** Foderate il fondo di uno stampo a cerniera da 16 cm con la carta forno, versate il composto a base di biscotti e schiacciate bene formando uno strato omogeneo, se volete aiutatevi con un batticarne.

Riponete in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 3** Montate 120 ml della panna a disposizione.

Ammorbidite un po' il formaggio spalmabile ed unite i semi di una bacca di vaniglia e lo

zucchero a velo.

Mescolate molto bene fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.





- 4 Utilizzate gli ultimi 20 ml ben caldi per sciogliere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda. Appena la gelatina è ben sciolta nella panna, aggiungete un cucchiaio di farcia per abbassare la temperatura velocemente.

Unitelo, quindi al resto della farcia.



- 5 Unite, ora la panna montata e mescolate delicatamente per incorporarla alla farcia.



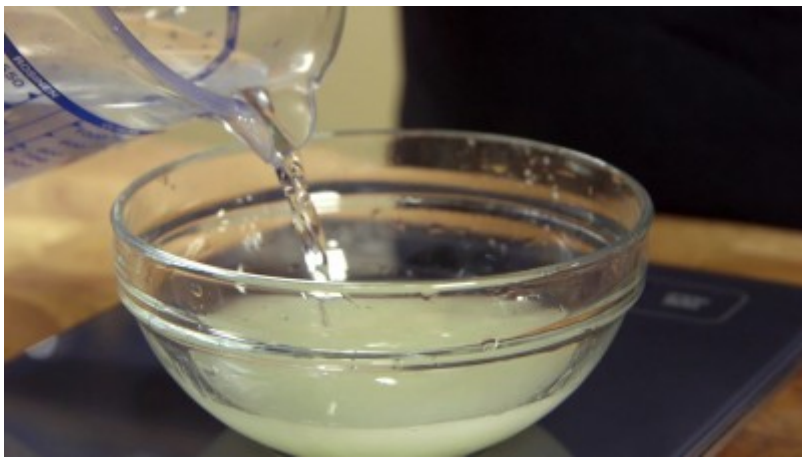
6 Foderate il bordo dello stampo con una striscia di acetato o carta forno e versate la farcia livellandola bene.

Riponete il tutto in frigorifero per almeno 4 ore.



7 A questo punto preparate la copertura: spremete i limes e filtrate il succo. Unite al succo lo zucchero a velo, l'acqua e un pochino di colorante; mescolate bene.





8 Fate sciogliere la gelatina in acqua bollente dopo averla ammollata in acqua fredda. Unitela, quindi al succo di lime e mescolate.

Riponete in frigorifero per almeno 20 minuti.





9 Versate la gelatina sul cheesecake e rimettete di nuovo in frigorifero.



10 Toglietelo dal frigorifero, sformatelo e servitelo.

