

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake al limone

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La cheesecake al limone senza cottura, è un dessert cremoso e delizioso con la nota tipicamente acidula e profumata del limone. Questa Cheesecake è il dolce perfetto per una giornata calda, la **cheesecake classica** è già buonissima, ma la versione al **limone** aggiunge un tocco in più di brio.

Facile e veloce e soprattutto senza cottura! Puoi preparare la cheesecake al limone in **poco tempo** e stupire i tuoi ospiti con un **dolce fatto in casa** **delizioso**. La cheesecake al limone è un **classico intramontabile**. È difficile che qualcuno resista alla sua bontà!

A noi piace dire che cucinare un dolce è un gesto d'amore

. Sarà una soddisfazione preparare la cheesecake al limone e poi gustarla con le persone a cui tieni. Cosa aspetti a provare la nostra ricetta con video e tutorial passo passo?

INGREDIENTI PER FARE LA BASE DELLA CHEESECAKE

DIGESTIVE (BISCOTTI) 250 gr

BURRO 130 gr

INGREDIENTI PER FARE LA CREMA DELLA CHEESECAKE

RICOTTA 500 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 300 gr

ZUCCHERO 150 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 100 ml

SUCCO DI LIMONE 50 ml

GELATINA IN FOGLI 10 gr

SCORZA DI LIMONE circa di un limone -

INGREDIENTI PER LA COPERTURA DELLA CHEESECAKE AL LIMONE

ACQUA 100 ml

SUCCO DI LIMONE 50 ml

AMIDO DI MAIS 20 gr

CURCUMA 1 cucchiaino da tè

COME SI FA LA CHEESECAKE AL LIMONE

- 1 Inizia a preparare la cheesecake al limone dalla base: metti i biscotti all'interno di un mixer ed aziona le lame fino a che non saranno sbriciolati finemente. Trasferisci i biscotti all'interno di una ciotola capiente e unisci il burro fuso.





- 2 Mescola le briciole dei biscotti e il burro con un cucchiaio fino ad ottenere un composto uniforme. A questo punto rivesti di carta forno lo stampo quadrato (o tondo a scelta) e metti al suo interno l'impasto di biscotti, pressalo e compattalo con il dorso di un

cucchiaino, infine metti la base di biscotti della cheesecake in frigo per almeno 30 minuti.



- 3 Nel frattempo che la base di biscotti si solidifica, prepara la crema al formaggio: metti in acqua fredda i fogli di gelatina a lasciarli ammorbidire per qualche minuto, prima dell'utilizzo dovrai toglierli dall'acqua e strizzarli con le mani.



- 4 in un pentolino scalda la panna liquida e portala a sfiorare il bollore. Aggiungi la gelatina strizzata e scioglila nella panna calda.



- 5 Prendi una ciotola capiente e versaci la ricotta, mescolala con il formaggio cremoso, lo zucchero, la scorza e il succo del limone. Aggiungi anche la panna con la gelatina filtrata. Mescola fino ad ottenere una crema liscia e morbida.



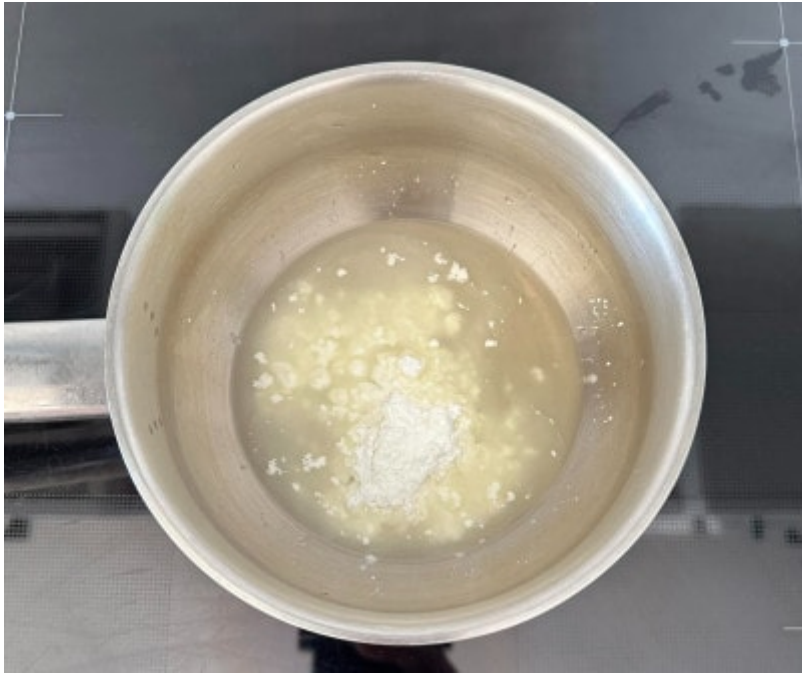


- 6 Estrai dal frigo lo stampo con la base di biscotti, versaci la crema e livella il dolce in superficie, infine mettilo di nuovo in frigorifero.



COME SI FA IL TOPPING AL LIMONE PER LA CHEESECAKE

- 1 Versa in un pentolino il succo del limone e la maizena, accendi il fornello e fai scaldare a calore basso mescolando continuamente. Sempre mescolando aggiungi l'acqua, quando la maizena sarà sciolta, unisci anche la curcuma e lascia addensare il topping continuando a mescolare a fuoco molto basso.





- 2 Lascia intiepidire il topping al limone e poi versalo sulla torta fredda, con il dorso di un cucchiaio bagnato allargalo delicatamente e metti la cheesecake al limone in frigorifero per almeno 3 ore. Trascorso il tempo di riposo, taglia la cheesecake a fette quadrate, decorala a piacere e servila ben fredda.

