

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cheesecake alla fragola

DOSI PER: 8 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se volete realizzare per voi e per i vostri cari un dolce fresco, goloso, bello da vedere e che costi davvero poca fatica, il **cheesecake alla fragola** è proprio ciò che fa per voi. La sua realizzazione è davvero semplice, bastano pochi ingredienti per farlo, ma il risultato è decisamente garantito.

Divertitevi a trasformare quest cheesecake alla fragola in tutti i modi che vi piacciono di più!

In questo caso abbiamo utilizzato le fragole, che si sposano benissimo con la farcitura, ma vi invitiamo a dar libero sfogo alla fantasia e a rifarlo, seguendo sempre lo stesso procedimento, utilizzando altri tipi di frutta. Provate questa ricetta deliziosa e poi ci direte di certo che avete fatto una gran bella figura!

Se amate questo tipo di torte, vi diamo altre ricette

di cheesecake:

[cheesecake all'arancia](#)

[cheesecake al lime](#)

[cheesecake alla ricotta](#)

## INGREDIENTI

BISCOTTI AL CACAO 100 gr

BURRO 40 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 250 gr

PANNA FRESCA 130 gr

MASCARPONE 150 gr

PANNA ACIDA 30 gr

GELATINA IN FOGLI 8 gr

ZUCCHERO A VELO 65 gr

## INGREDIENTI PER LA GELATINA

FRAGOLE 250 gr

GELATINA IN FOGLI 8 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta del cheesecake alla fragola, per prima cosa tagliate a pezzettoni le fragole pulite, quindi accendete il fuoco e mettetle in un pentolino con lo zucchero a velo. Fatele cuocere per qualche minuto.

Frullate quando diventa tutto molto morbido, quindi passate il composto in un colino.





2 Tritate i biscotti e aggiungete il burro fuso. Quindi schiacciate ben bene il composto sulla

base di uno stampo a cerniera foderato sia sulla base che sui bordi. Schiacciate con un batticarne.





- 3** Ammollate la gelatina in acqua fredda e quando diventa morbida strizzatela con le mani. Aggiungetela al composto delle fragole.





- 4 Ammollate altra gelatina, quindi preparate la crema con il mascarpone, la panna acida e il formaggio spalmabile. Scaldate un po' di panna e fate sciogliere per bene la gelatina. Aggiungetela quindi al composto cremoso. Montate la panna da parte e mescolate incorporate le due creme.





- 5** Riprendete la teglia e mettete la crema livellando. Mettete in frigorifero per almeno 30 minuti. Riprendetela quindi e versate la salsa di fragole. Mettete di nuovo in frigorifero e fate riposare per una notte. Se proprio non riuscite, bastano 5 ore.

Aprirete con delicatezza lo stampo, decorate a piacere.





