

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake alla fragola

di: *Cookaround*

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 mettetele 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.

Aprite con delicatezza lo stampo, decorate a piacere.



