

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cheesecake alle pesche

---

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 6 ORE DI RIPOSO

---



Quando l'estate regala pesche succose e profumate, una [cheesecake](#) è il modo migliore per celebrarle. È un [dolce al cucchiaio](#) fresco e cremoso, un'alternativa elegante a una classica [torta di pesche](#) o a un [goloso tiramisù alle pesche](#). La base croccante, la crema vellutata e la gelatina di frutta creano un equilibrio perfetto, diverso dalle tradizionali [pesche ripiene](#) ma altrettanto irresistibile.

ACQUA 25 ml

GELATINA IN FOGLI 10 gr

## INGREDIENTI PER DECORARE LA CHEESECAKE

PESCA 1

FOGLIE DI MENTA

## COME SI FA LA CHEESECAKE ALLE PESCHE

- 1 Inizia dalla base: metti i biscotti in un mixer e frullali fino a ottenere una polvere. Sciogli il burro al microonde o a bagnomaria. Unisci i due ingredienti in una ciotola e mescola bene fino a ottenere un composto omogeneo, simile a sabbia bagnata.







**2** Fodera il fondo dello stampo a cerniera con carta forno. Versa il composto di biscotti e compattalo bene sul fondo con il dorso di un cucchiaio o un batticarne. Metti la base in frigorifero a rassodare.



**3** Passa alla crema: in una ciotola capiente, lavora con le fruste elettriche il mascarpone, la ricotta, lo yogurt greco e lo zucchero a velo, fino a ottenere una crema liscia







- 4 Metti in ammollo i 10 g di gelatina per la crema in una ciotola con acqua fredda per circa 5 minuti. Nel frattempo, lava e taglia a cubetti molto piccoli le 2 pesche per il ripieno





**5** Scalda il latte. Strizza bene la gelatina e scioglila completamente nel latte caldo





- 6 Aggiungi alla crema di formaggi sia i cubetti di pesca che la gelatina sciolta nel latte. Mescola bene con una spatola per amalgamare il tutto.



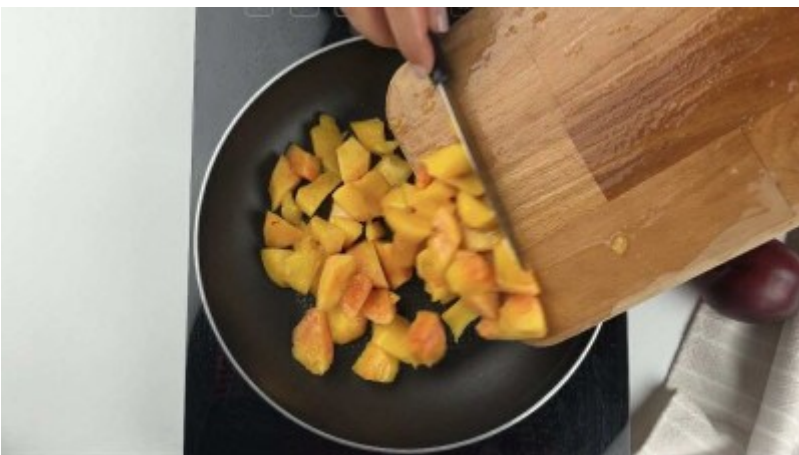
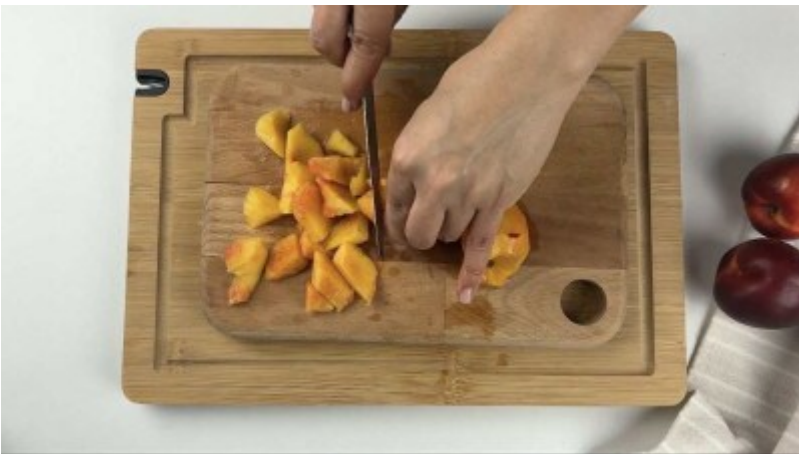
**7** Riprendi la base dal frigo, versaci sopra la crema e livella la superficie. Metti la cheesecake

a rassodare in freezer per almeno 2 ore o in frigorifero per 3-4 ore.



- 8** Prepara la copertura: sbuccia le pesche, tagliale a pezzi e mettile in una padella con lo zucchero e l'acqua. Cuoci a fiamma dolce per circa 10 minuti, finché non saranno morbide.







9 Metti in ammollo gli altri 10 g di gelatina in acqua fredda per 5 minuti.



- 10** Frulla le pesche cotte con un frullatore a immersione fino a ottenere una purea liscia. Strizza la gelatina e aggiungila alla purea ancora calda, mescolando bene per scioglierla. Otterrai una gelatina liquida e perfetta.





- 11 Lascia intiepidire la gelatina per qualche minuto (non deve essere bollente ma neanche fredda, altrimenti si solidifica). Tira fuori la cheesecake dal freezer, versa la gelatina sulla superficie (si autolivellerà) e rimetti in freezer per altre 2 ore.



**12** Trascorso il tempo di riposo, tira fuori la cheesecake. Passa la lama di un coltello lungo i bordi per staccarla delicatamente, poi apri la cerniera. Decora a piacere con fettine di pesca fresca e foglioline di menta





**13** La tua cheesecake è pronta! Lasciala a temperatura ambiente per 10-15 minuti prima di servirla.



## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una cheesecake perfetta, ecco i nostri trucchi.

**La base compatta:** il segreto per una base che non si sbriciola è pressarla molto bene. un trucco infallibile è usare il fondo di un bicchiere o un batticarne per compattare i [biscotti](#) sul fondo della tortiera.

**La gelatina, senza fretta:** quando versi la gelatina di pesche sulla crema, assicurati che sia tiepida, non calda, per non sciogliere lo strato sottostante, ma nemmeno troppo fredda, altrimenti inizierà a solidificare prima di autolivellarsi.

**La crema leggera:** l'uso combinato di [mascarpone](#), ricotta e yogurt greco rende la [crema](#) più leggera e fresca rispetto a quelle tradizionali, bilanciando la dolcezza del dolce.

**Non buttare le bucce!** hai sbucciato le pesche per la gelatina? non buttare le bucce! mettile in una caraffa d'acqua in frigo per un'acqua aromatizzata, o usale per dare un tocco in più a una brocca di [sangria con pesche](#).

## COME SI CONSERVA LA CHEESECAKE ALLE PESCHE

La cheesecake alle pesche si conserva in frigorifero, coperta da una campana per dolci o

pellicola, per 2 o 3 giorni. puoi anche congelarla, intera o a fette, e conservarla in freezer per circa un mese. per scongelarla, lasciala in frigorifero per una notte.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i dolci con le pesche e le preparazioni fresche, ecco altre idee che potrebbero piacerti.

[Tarte tatin alle pesche](#): la classica torta rovesciata francese, in una golosa versione estiva.

[Sbriciolata alle pesche fresche](#): un guscio di frolla croccante che racchiude un cuore morbido di pesche.

[Crumble alle pesche](#): un dolce rustico e profumato, con una copertura di briciole croccanti e un tocco di zenzero.