

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake cocco e frutti di bosco

di: *Carla Palestini*

DOSI PER: 888 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE:

TEMPI DI RASSODAMENTO: 30 MINUTI PER LA BASE E 5 ORE PER LA CREMA



La ricetta di oggi è la **cheesecake cocco e frutti di bosco**, un dessert molto semplice, perfetto per una pausa fresca e golosa.

Il gusto della [cheesecake](#) cocco e frutti di bosco è delicato e piacevole al palato, non aggressivo ed è la ricetta ideale per concludere un pranzo o una cena.

Esistono numerose ricette e versioni della base della cheesecake: con mascarpone, panna, ricotta e anche per le decorazioni, andiamo dal cioccolato alla frutta più svariata: tutte buonissime e per tutti i

gusti, ma la cheesecake cocco e frutti di bosco è la nostra preferita in assoluto!

La cheesecake cocco e frutti di bosco è **senza cottura** e si conserva per più giorni in frigorifero. Puoi prepararla con la frutta che hai a disposizione o quella di stagione.

La cheesecake in generale, è una ricetta che può anche essere preparata in bicchieri monoporzione.

La cheesecake è un dolce dal successo assicurato, prova anche queste altre versioni:

[Cheesecake senza cottura](#)

[Cheesecake fresca al limone](#)

[Cheesecake alla nutella](#)

[Cheesecake al lime senza cottura](#)

[Cheesecake al limone al bicchiere](#)

INGREDIENTI PER LA BASE

BISCOTTI SECCHI 150 gr

BURRO 70 gr

PER LA CREMA

MASCARPONE 250 gr

PANNA DA MONTARE ZUCCHERATA
200 gr

YOGURT ai frutti di bosco - 375 gr

GELATINA IN FOGLI 6 gr

COCCO RAPÈ 50 gr

PER DECORARE

FRUTTI DI BOSCO MISTI

PER LO STAMPO

BURRO 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Rivesti una tortiera tonda apribile a cerniera da 24 cm di diametro con la carta da forno. Fodera sia il fondo che il bordo dello stampo.



- 2** Sbriciola i biscotti secchi con un mixer. I biscotti dovranno essere ben polverizzati altrimenti la base non resterà compatta. Dopo aver sbriciolato i biscotti inseriscili all'interno di una ciotola.



- 3** Fai fondere il burro in un pentolino sul fornello o nel microonde. Unisci il burro fuso ai biscotti e amalgama bene il composto con una spatola.



- 4 Distribuisci il composto di biscotti e burro sulla base della tortiera. Compatta bene aiutandoti con un cucchiaio e metti a solidificare in frigorifero per circa 30 minuti.



- 5 All'interno di una ciotola inserisci i fogli di colla di pesce. Copri con acqua fredda e lascia riposare per 10 minuti circa.



- 6 Metti il mascarpone all'interno di un'altra ciotola. Se gradisci puoi aggiungere dello zucchero a velo.



- 7 Unisci lo yogurt ai frutti di bosco al mascarpone e amalgama con una frusta a mano fino a quando il composto non risulterà cremoso.



- 8 Inserisci due cucchiari di panna all'interno di un pentolino. Monta a neve la restante panna fredda di frigorifero con lo sbattitore elettrico fino a quando non diventerà soda.



- 9 Unisci la panna montata al composto di mascarpone e yogurt. Mescola con movimenti delicati che vanno dal basso verso l'alto, stando attento a non smontare il composto.



10 Aggiungi e incorpora il cocco rapè. Mescola velocemente dal basso verso l'alto con un cucchiaino di legno o con una spatola.



11 Scalda i due cucchiaini di panna tenuti da parte e, non appena giunge a bollore, unisci la colla di pesce ben strizzata. Mescola con un cucchiaino fino a quando la colla di pesce non risulterà completamente sciolta.



12 Versa il latte con la colla di pesce nel composto di mascarpone, yogurt e panna. Amalgama delicatamente con una spatola.



13 Inserisci il composto ottenuto all'interno dello stampo sulla base di biscotti. Livella bene e metti lo stampo in frigorifero per almeno 5-6 ore, meglio se tutta la notte.



- 14 Una volta che la cheesecake si sarà ben rassodata, togliila delicatamente dallo stampo e posizionala su un piatto da portata. Decora con frutti di bosco freschi.

CONSERVAZIONE

CONSIGLIO