

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake fredda ai frutti rossi

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 5 min COSTO: medio



La **cheesecake** non ha bisogno di presentazioni! La **ricetta** di oggi è la **cheesecake fredda ai frutti rossi** che donano colore e anche "calore" nei loro toni accesi in questa strana estate che sembra non finire mai. La cheesecake è un dolce alla portata di tutti, infatti anche chi è meno esperto in cucina potrà ottenere un risultato ottimo, soprattutto nella versione fredda come quella di cui ti stiamo parlando.

La **cheesecake** può essere cucinata anche il **giorno prima**, molto utile se hai ospiti a pranzo e devi pensare a tutto, optando per un dolce da fare il giorno precedente all'evento, ti toglie subito un problema.

La cheesecake nella versione fredda, come quella

che andiamo a cucinare insieme, è una ricetta molto semplice che può essere realizzata senza problemi anche da chi non è molto pratic in cucina. Provala anche in queste altre versioni:

[Cheesecake senza cottura](#)

[Cheesecake cocco e frutti di bosco](#)

[Cheesecake al lime senza cottura](#)

[Cheesecake al limone nel bicchiere](#)

[Cheesecake al cioccolato facile](#)

INGREDIENTI PER LA BASE:

BISCOTTI SECCHI 200 gr

BURRO 100 gr

INGREDIENTI:

PANNA DA MONTARE ZUCCHERATA
200 ml

YOGURT GRECO 125 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 175 gr

FRUTTI DI BOSCO SURGELATI 100 gr

ZUCCHERO 50 gr

COLLA DI PESCE 10 gr

INGREDIENTI PER DECORARE:

FRUTTI DI BOSCO SURGELATI 50 gr

FRUTTI DI BOSCO MISTI

FOGLIE DI MENTUCCIA

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa prepara la base: prendi i biscotti e tritali finemente fino ad ottenere una polvere. Puoi usare un robottino da cucina oppure puoi metterli dentro una busta e schiacciare con il mattarello finché non otterrai una polvere. Taglia il burro a cubetti e scalda sul fuoco a fiamma bassa per 1 minuto, fin quando non si scioglie senza perdersi a soffriggere. Versa il burro sciolto sui biscotti sbriciolati e mescola con una spatola così da amalgamare bene il tutto. Fodera la base di uno stampo a cerniera da 24cm con un foglio di carta forno, ti basterà adagiare il foglio e poi chiudere lo stampo. Versa la base di biscotto e livella con un cucchiaio: aiutandoti con la parte piatta di un bicchiere fai pressione lungo tutto la base. Conserva in frigorifero per almeno 30 minuti.





- 2 Nel frattempo metti i frutti di bosco surgelati in un piatto a scongelare e metti i fogli di colla di pesce ammollo in acqua fredda. Prepara la base al formaggio: metti il formaggio spalmabile dentro una ciotola, unisci lo yogurt greco e lo zucchero e mescola con una spatola finché non otterrai una crema. Metti i 100 g di frutti di bosco, ormai scongelati, in un frullatore o un robot ad immersione e frulla finché non avrai una purea liscia. Unisci i frutti rossi frullati al composto di formaggi preparato prima e mescola, con un cucchiaino o con una spatola, finché il tutto non sarà ben amalgamato.





3 Versa 50 ml di panna da montare in un pentolino e scalda leggermente a fuoco bassissimo, strizza i fogli di colla di pesce escioglili nella panna. Versa la panna con colla di pesce nel composto di formaggi e frutti rossi e mescola per bene. Monta la panna da montare a neve ben ferma ed aggiungila al composto di formaggi. Mescola, con una spatola, molto delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto così da non smontare la panna.





- 4 Versa il composto di formaggi e frutti rossi sulla base di biscotti, livella con un cucchiaio il composto in modo che non vi siano parti più alte di altre. Conserva in frigorifero e lascia riposare per almeno una notte. Passata la notte di riposo, aiutandoti con un coltello, togli la cheesecake dallo stampo a cerniera e adagiale su un piatto, togliendo la carta forno sotto la base. Decora la cheesecake fredda ai frutti rossi con i restanti frutti rossi ed

i frutti freschi. Per dare un tocco di colore in più aggiungi delle foglioline di menta fresche.





CONSIGLIO

Puoi sostituire i frutti rossi congelati con dei frutti rossi freschi.

È consigliabile preparare questo dolce il giorno prima di quando dovrai servirlo in tavola così che possa rassodarsi per bene.

CONSERVAZIONE

La cheesecake fredda ai frutti rossi si conserva in frigorifero per 3 giorni al massimo. Si può anche congelare, previo taglio in porzioni singole.