

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake fresca al limone

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



Di tutti i [dolci senza cottura](#), sicuramente la **cheesecake fresca al limone** è quella che vince su tutti! Il **profumo e il sapore fresco e intenso** di questa **ricetta** conquista chiunque. L'**acidità del limone** smorza la parte grassa del **formaggio** rendendolo così un [dolce](#) perfetto come **dessert del dopo** cena o anche per una **sfiziosa merenda**.

La **cheesecake fresca al limone** è una vera e propria coccola da dedicare a te stesso e ai tuoi ospiti, con **questa ricetta** potrai gustare un **dolce senza forno** anche quando le temperature non sono le più piacevoli per mettersi ai fornelli.

Prova la nostra ricetta con video e passo passo fotografico

per portare in tavola, cucinata con le tue mani,
questa bellissima **cheesecake fresca al limone**.

Prova anche queste **altre ricette di cheesecake**:

[Cheesecake senza cottura](#)

[Brownies cheesecake](#)

[Cheesecake alla Nutella](#)

[Cheesecake fredda ai frutti rossi](#)

[Cheesecake al lime](#)

INGREDIENTI

RICOTTA 400 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 300 gr

DIGESTIVE (BISCOTTI) 100 gr

ZUCCHERO A VELO + 65 gr - 100 gr

SUCCO DI LIMONE + 100 gr (circa 3
limoni) - 100 gr

BURRO FUSO 40 gr

PANNA FRESCA 20 ml

COLLA DI PESCE + 8 gr - 8 gr

SCORZA DI LIMONE pezzi - 2

COLORANTE ALIMENTARE GIALLO in
gocce -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la ricetta della cheesecake fresca al limone per prima cosa bisogna tritare i biscotti, puoi usare un mixer per farlo. Quando hai ottenuto una consistenza simile a polvere aggiungi il burro fuso e mescola bene.





- 2 Ungi di burro uno stampo e metti la carta forno all'interno, quindi trasferisci il composto nello stampo, pressa bene magari con un batticarne o con il dorso di un cucchiaio, questa è la base della cheesecake, dopo averla compattata per bene, mettila in frigo per 30 minuti.



3 Ora spremi i limoni e tieni da parte il succo. Preleva qualche pezzetto di scorza di limone e versala in un pentolino assieme all'acqua, accendi il fuoco e porta a bollore.





4 Intanto metti in ammollo la gelatina alimentare in acqua fresca.

L'acqua nel pentolino, a questo punto, avrà sfiorato il bollore, quindi toglie le bucce di limone dal pentolino e aggiungi lo zucchero a velo, mescola bene. Quando lo zucchero si sarà completamente sciolto, spegni il fuoco, strizza delicatamente la gelatina ammorbidita e uniscila al composto. Mescolate accuratamente per sciogliere la gelatina. Adesso non ti resta che unirla al succo di limone e, se vuoi una cheesecake più scenografica, aggiungi allo sciroppo alcune gocce di colorante alimentare giallo.





5 Ora puoi occuparti della crema di formaggio: metti in ammollo altri fogli di gelatina e, in una ciotola capiente, mescola la ricotta con il formaggio spalmabile, lo zucchero a velo e la buccia grattugiata del limone. Mescola bene e metti in frigo.





- 6 In un pentolino scalda la panna fresca e, quando avrà sfiorato il bollore, aggiungi la gelatina strizzata. Mescola sempre con molta attenzione per far sciogliere la gelatina.



- 7** A questo punto puoi unire la panna con la gelatina al resto della farcia. Mescola, versa nello stampo rivestito e livella la superficie con un cucchiaio. Metti nuovamente in frigo finché non si sarà rassodata la superficie, orientativamente 30/60 minuti.





- 8** Versa la gelatina sopra la torta filtrandola con un collino, eviterai la formazione di antiestetiche bollicine, quindi metti in frigorifero a rassodare per almeno 3 o 4 ore. Successivamente sforma il dolce, elimina la carta forno e decora con una foglia di limone.

Lucida la foglia di limone con della gelatina spray e la cheesecake fresca al limone è pronta per essere prima ammirata e poi gustata!



CONSERVAZIONE

La cheesecake fresca al limone si conserva per 2-3 giorni in frigorifero. Se vuoi puoi anche congelarla, meglio se senza copertura.

CONSIGLIO

Lo zucchero a velo può essere sostituito con lo zucchero classico ma la consistenza sarà leggermente più rustica.