

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake fresca al limone

di: *Cookaround*

DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio**



Di tutti i [dolci al limone](#) sicuramente la cheesecake al limone è quella che vince su tutte! Il suo profumo e il suo sapore fresco e intenso conquista chiunque.

L'acidità del limone smorza la parte grassa del formaggio rendendo così un [dolce](#) perfetto come dessert o anche per una sfiziosa merenda.

La cheesecake fresca al limone è una vera e propria coccola da dedicare a voi e i vostri ospiti, così potrete gustare un dolce senza forno anche quando le temperature non sono le più piacevoli per mettersi ai fornelli. E volete mettere la bella decorazione che vi presentiamo?

Provate questa versione e se le amate tanto come piacciono a noi, ecco qui di seguito altre ricette di [cheesecake](#)

:

[Cheesecake base senza cottura;](#)

[Cheesecake al lime;](#)

[Cheesecake tre gusti;](#)

[Cheesecake senza cottura al dulce de leche;](#)

INGREDIENTI

FORMAGGIO SPALMABILE 300 gr

RICOTTA 400 gr

DIGESTIVE (BISCOTTI) 100 gr

BURRO FUSO 40 gr

COLLA DI PESCE + 8 gr - 8 gr

ZUCCHERO A VELO + 65 gr - 100 gr

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

COLORANTE ALIMENTARE GIALLO in
gocce -

PANNA FRESCA 20 ml

SCORZA DI LIMONE 2 fette

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la ricetta della cheesecake fresca al limone per prima cosa bisogna tritare i biscotti, ottenuta una polvere aggiungete il burro fuso e mescolate bene.





2 Imburrate uno stampo e mettete la carta forno all'interno. Quindi trasferite il composto nello stampo, pressando bene magari con un batticarne o con il dorso di un cucchiaio, questa è la base della cheesecake mettetela in frigo per 30 minuti.



3 A questo punto spremete i limoni e tenete da parte il succo. Prelevate qualche pezzetto di scorza di limone e versate in un pentolino assieme all'acqua. Quindi scaldate fino al bollore.





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

L'acqua a questo punto avrà sfiorato il bollore, quindi togliete le bucce di limone dal pentolino e aggiungete lo zucchero a velo mescolando bene. Quando si sarà sciolto lo zucchero spegnete, strizzate delicatamente la gelatina ammorbidita e unitela al composto. Mescolate accuratamente per scioglierla. Non vi resta che unire al succo di limone e, se volete, colorate con poche gocce di colorante.







5 Ora possiamo occuparci della crema di formaggio. Mettete ad ammolare altri fogli di gelatina e in una ciotola capiente unire la ricotta, il formaggio spalmabile, lo zucchero a velo e la buccia grattugiata del limone. Mescolate bene e mettete in frigo il tutto.







- 6** In un pentolino scaldate la panna fresca e quando avrà sfiorato il bollore aggiungete la gelatina strizzata. Mescolate sempre con molta attenzione per far sciogliere la gelatina.





7 A questo punto potete unire la panna con la gelatina al resto dell'farcia.

Mescolate, versate nello stampo rivestito e livellate la superficie con un cucchiaio.

Mettete nuovamente in frigo finché non si sarà rassodata la superficie: orientativamente 30/60 minuti.





- 8** Versate la gelatina sopra la torta filtrandola con un collino, eviterete la formazione delle bollicine, quindi mettete in frigorifero a rassodare per almeno 3-4 ore. Successivamente sformate il dolce, eliminate la carta forno e decorate con una foglia di limone.

Lucidate la foglia di limone con della gelatina spray sulla foglia di limone e la vostra cheesecake fresca al limone è pronta per essere gustata.



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO