

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cheesecake ricotta e lamponi

di: *Cookaround*

---

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO

---



LA **Cheesecake** ricotta e lamponi è un dolce delizioso, fresco e goloso, perfetto in ogni occasione, la torta ideale per l'estate soprattutto nella sua versione senza cottura. Se poi sostituite il formaggio spalmabile con della ricotta nostrana e dei lamponi di stagione avrete un dolce pronto in frigorifero o in freezer per qualsiasi ricorrenza! Se amate questo genere di piatti, provate anche quella al [lime](#): buonissima!

## PER LA BASE

DIGESTIVE (BISCOTTI) 150 gr

BURRO 70 gr

## PER LA FARCIA

RICOTTA 450 gr

LAMPONI 200 gr

COLLA DI PESCE 10 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

PANNA FRESCA 250 ml

LIMONCELLO 20 ml

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la Cheesecake, tritate i biscotti del tipo Digestive in un tritatutto con il burro fino ad ottenere una miscela dalla consistenza della sabbia bagnata.

Nel frattempo mettete in ammollo in acqua i fogli di colla di pesce.





- 2 Foderate il fondo di uno stampo a cerniera con della carta forno. Ricoprite i bordi con un nastro di acetato.



**3** Versate i biscotti sbriciolati nello stampo e schiacciate fino ad ottenere uno strato uniforme. Riponete lo stampo in frigorifero.



**4** Riunite in una ciotola sufficientemente capiente la ricotta e lo zucchero a velo e lavorate a crema con delle fruste elettriche.



- 5 Fate scaldare sul fuoco o in un microonde 50 ml della panna a disposizione per la farcia. Unite la panna restante al composto di ricotta e mescolate con una frusta a mano.



**6** Strizzate molto bene la colla di pesce ed unitela alla panna calda. Fate stiepidire e unite anche questa parte di panna al composto di ricotta.





**7** Aromatizzate il composto con il limoncello, mescolate per amalgamare bene.



**8** Frullate 150 g dei lamponi a disposizione con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una purea uniforme. Unite questa purea al composto di ricotta e mescolate fino ad ottenere un colore uniforme.



- 9 Riprendete la base di biscotto dal frigorifero e riempite con la farcia alla ricotta e lamponi. Livellate la superficie con una spatola e riponete in frigorifero a solidificare.





**10** Dopo un paio d'ore estraete dal frigorifero, togliete il cheesecake dallo stampo e rimuovete il nastro di acetato.

Terminate la decorazione a piacere con i lamponi rimasti tagliati a metà.





CONSIGLI