

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake senza cottura

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *3-4 ORE DI RAFFREDDAMENTO*



La cheesecake senza cottura è un [dolce](#) freddo e goloso, composto da una **base di biscotti** sbriciolati e **burro**, sormontati da una golosa crema di **formaggio e panna**, aromatizzata con **vaniglia** o altri ingredienti. A differenza della [cheesecake classica](#), la [ricetta della cheesecake senza cottura](#) non richiede l'uso del forno, ma solo la permanenza di **qualche ora in frigorifero** per farla rassodare.

Come tutte le [torte fredde](#), si può decorare anche la cheesecake con frutta fresca, [marmellate](#), cioccolato o altri **topping** a piacere. La **cheesecake senza cottura** è una ricetta di origine contesa tra gli

anglosassoni e gli americani, la ricetta è molto apprezzata anche in Italia. Esistono diverse varianti della cheesecake, che si possono ottenere cambiando il tipo di biscotti, di formaggio o di aromi.

Se ti va di cucinare in modo semplice ed efficace un buon cheesecake freddo, non devi fare altro che seguire la nostra video ricetta con passo passo fotografico

INGREDIENTI PER LA CHEESECAKE

SENZA COTTURA

DIGESTIVE (BISCOTTI) 70 gr

BURRO 40 gr

INGREDIENTI PER LA FARCIA DELLA

CHEESECAKE FREDDA

FORMAGGIO SPALMABILE 350 gr

PANNA 110 ml

ZUCCHERO A VELO 65 gr

GELATINA IN FOGLI 8 gr

INGREDIENTI PER LA COPERTURA DELLA

CHEESECAKE

LAMPONI 250 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

GELATINA IN FOGLI 8 gr

COME FARE LA CHEESECAKE SENZA COTTURA

1 Per fare la cheesecake senza cottura, comincia sbiciolando i biscotti in una ciotola con le mani, rendendoli abbastanza fini.

Versa il burro fuso nei biscotti poi mescola fino ad ottenere un composto simile alla sabbia bagnata. Rivesti il fondo di una tortiera da 18 cm di diametro con un disco di carta forno.

Trasferisci i biscotti e schiaccia bene con un cucchiaio in modo da compattarli il più

possibile.

Fodera i lati con delle strisce di acetato o con della carta forno e metti in frigorifero intanto che prepari la crema.

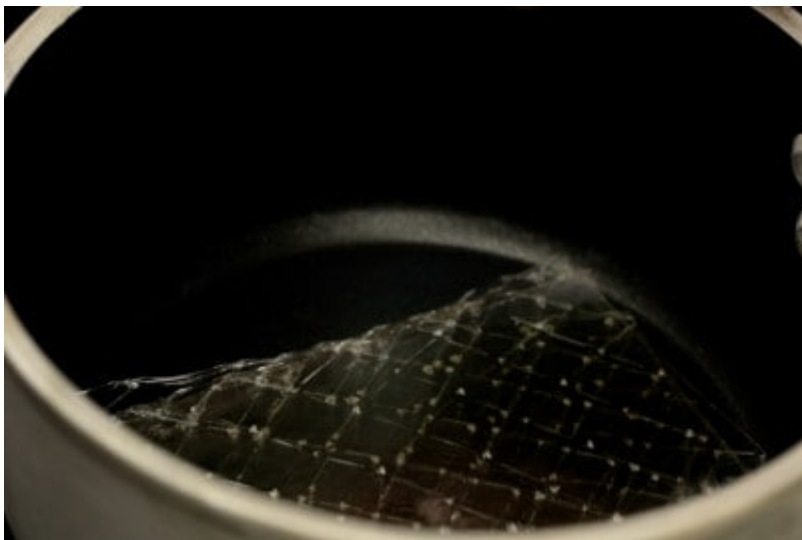




2 In una ciotola metti il formaggio spalmabile e lo zucchero a velo poi mescola tutto con le fruste elettriche.

Le fruste contribuiranno a dare una consistenza leggermente montata, ma puoi anche semplicemente mescolare.

In un pentolino metti la gelatina e metà dose di panna. Lasciala ammorbidire qualche minuto, poi a fuoco basso e mescolando fai sciogliere per bene.





- 3** Quando la gelatina è ben sciolta, aggiungi la restante panna, per raffreddare il composto e limitare lo shock termico. Trasferisci tutto nel composto di formaggio e zucchero. Mescola ancora qualche secondo e trasferisci tutto nello stampo, sopra ai biscotti. Livella per bene tutto con una spatola e rimetti in frigorifero per almeno 1 ora.

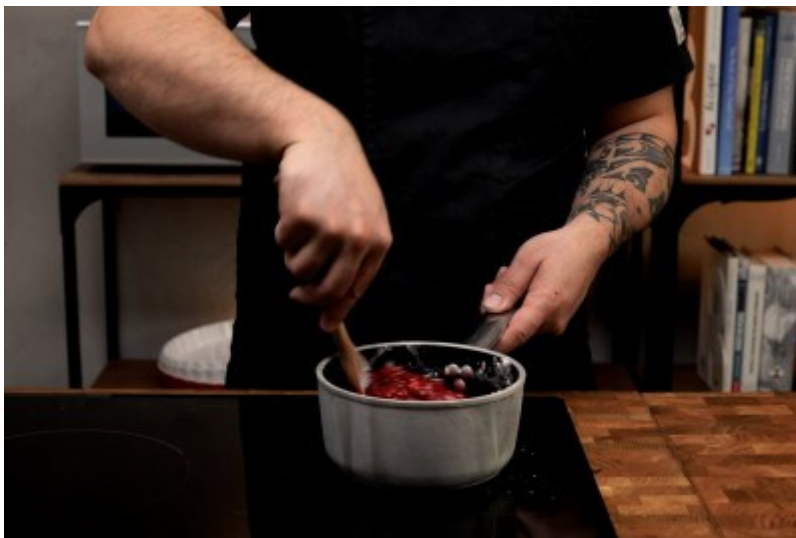




4 Metti la gelatina ad ammorbidire in una ciotola con acqua fredda.

In un pentolino versa i lamponi e lo zucchero. Mescola e quando i lamponi saranno completamente sfatti, ma ancora non avranno preso completamente il bollore, aggiungi la gelatina scolata, mescola ancora poi frulla tutto con un frullatore ad immersione.





- 5 Trasferisci la purea in un setaccio e filtrala per togliere i semi. Lasciala intiepidire una decina di minuti. Versa la purea sulla cheesecake già rappresa e rimetti in frigorifero per un'altra ora.



6 Quando la cheesecake si è raffreddata e si è formata la gelatina di lamponi, sforma delicatamente la torta dallo stampo, rimuovi le strisce di acetato e impiatta.





ECCO ALTRE RICETTE DI CHEESECAKE FREDDI CHE DOVRESTI PROVARE

[Cheesecake fredda ai frutti di bosco](#)

[Cheesecake al limone nel bicchiere](#)

[Cheesecake al cioccolato facile](#)

[Brownies cheesecake](#)

[Cheesecake alla Nutella](#)