

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake tiramisù

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La cheesecake tiramisù è un dolce al cucchiaio che unisce la bellezza della cheesecake con la cremosa bontà del [classico tiramisù](#). La cheesecake tiramisù non richiede cottura ma solo un paio di ore di raffreddamento in frigo per far rassodare perfettamente la [crema al mascarpone](#).

La cheesecake tiramisù viene servita fredda e può essere arricchita frutti rossi misti, con gocce di cioccolato o ciuffi di panna montata.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per portare in tavola una stupenda cheesecake tiramisù cucinata con le tue mani, farai un figurone pazzesco.

Ecco altre ricette che potrebbero interessarti:

[Muffin cioccolato e mascarpone](#)

[Crema mascarpone e latte condensato](#)

[Cannoli con crema al mascarpone](#)

[Red velvet con crema al mascarpone](#)

[Crostata fragole e mascarpone](#)

INGREDIENTI PER LA BASE

SAVOIARDI 150 gr

BURRO 75 gr

CAFFÈ AMARO 50 ml

INGREDIENTI PER LA CREMA

MASCARPONE 500 gr

UOVA 4

ZUCCHERO 80 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 150 gr

PANNA FRESCA 100 gr

COLLA DI PESCE 12 gr

INGREDIENTI PER FINIRE LA

CHEESECAKE

SAVOIARDI 50 gr

CAFFÈ AMARO 70 ml

CACAO AMARO

FRUTTI ROSSI MISTI

PREPARAZIONE

- 1 Iniziamo a preparare la base della cheesecake tiramisù: trita i savoiardi, puoi usare un mixer da cucina per ottenere una grana fine. Fai sciogliere il burro in un pentolino e aggiungilo ai biscotti sbriciolati, aggiungi anche il caffè amaro e mescola bene.







- 2** Fodera uno stampo tondo a cerniera e foderalo con carta forno, versaci il composto di savoiardi, burro e caffè e pressa bene con un cucchiaio, livellandolo il più possibile. Metti lo stampo in frigo e inizia a preparare la crema per la cheesecake tiramisù.



PREPARAZIONE DELLA CREMA

1 in un pentolino fai leggermente scaldare la panna liquida. In una ciotola piena di acqua fredda, metti in ammollo la colla di pesce per 10 minuti, quando il tempo indicato è trascorso, scolala dall'acqua e strizzala con le mani. Metti la colla di pesce strizzata nella panna tiepida, già fuori dal fuoco, e falla sciogliere.







- 2 Separa i tuorli di 4 uova dagli albumi, questi ultimi vanno montati a neve fermissima con una frusta elettrica. Per vedere se gli albumi sono ben montati, inclina la ciotola in cui li hai montati e osserva il contenuto, se si muove va lavorato ancora, se rimane fermo al suo posto sono montati a neve ferma, come servono a te per cucinare la cheesecake tiramisù.





- 3 Metti in una grossa ciotola, sia gli albumi che lo zucchero, monta con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto liscio e spumoso dal colore giallo chiaro.





- 4 Aggiungi il mascarpone alla crema di tuorli e mescola, prima con una spatola e poi con le fruste elettriche a media velocità.





- 5 Quando l'impasto sarà bello spumoso e privo di grumi, aggiungi gli albumi montati a neve e mescola con una spatola dall'alto verso il basso per non smontarli. Procedi con pochi albumi alla volta e ingloba delicatamente. Quando la crema sarà pronta aggiungi il formaggio spalmabile e mescola delicatamente.





- 6 A questo punto aggiungi la panna in cui hai sciolto la colla di pesce e mescola per farla assorbire dalla crema. Quando hai fatto estrai lo stampo da dolce con la base raffreddata dal frigo e ricoprila con metà della crema al mascarpone appena cucinata.





- 7 Spezza a metà i savoiardi e passali velocemente nel caffè amaro, sistemali a raggiera sulla crema, copri con la restante crema, livella e copri la tortiera con della pellicola da cucina prima di riporla in frigo a rassodare per almeno 2 ore.





8 Trascorse le due ore di riposo in frigo, estrai lo stampo a cerniera e liberalo dall'anello esterno e dalla base che verrà via facilmente visto che era tutto foderato con carta forno.

Sistema la cheesecake tiramisù su un piatto da portata e spolverizza la superficie con del cacao amaro in polvere fatto passare attraverso un passino a maglia fine.

Decora il centro della cheesecake tiramisù con dei frutti rossi misti, o anche con ciuffi di

panna e chicchi di caffè, e servila tagliata a fette.



