

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cheese Cake con le fragole

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il o la **cheese cake con le fragole** è un dolce semplice e delizioso, ideale per chi vuole preparare un dolcetto fatto in casa senza essere degli assi in cucina. La sua realizzazione semplice e veloce infatti è adatta anche a chi è alle prime armi in cucina.

Questa ricetta che ci è stata lasciata sul forum si presta bene anche a subire delle variazioni, come ad esempio la frutta scelta. Ad esempio al posto delle fragole, potreste utilizzare la frutta di stagione che più vi aggrada, senza ovviamente cambiare la base.

E se siete alla ricerca di dolci golosi con le fragole, dopo aver provato questa cheesecake, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta delle [crostatine alle fragole](#)

: favolose!

## INGREDIENTI

600 gr Philadelphia

200 gr biscotti integrali secchi

100 gr zucchero

50 gr zucchero canna

50 gr burro

4 uova

1 yogurt intero compatto

marmellata

fragole

scorza di limone grattugiata

1 bustina di vanillina

## PREPARAZIONE

**1** Sbriciolate i biscotti e mescolateli con lo zucchero di canna e il burro ammorbidito.

Schiacciateli sul fondo di una teglia imburrata e cuocete in forno per 8 minuti.

Frullate le uova e lo zucchero.

Unite il formaggio, lo yogurt, la scorza di limone e la vanillina.

Versate sulla base ed infornate per 45 minuti a 180°.



2 Dopo aver sfornato e fatto raffreddare spalmate sopra la torta della marmellata.



3 Ricoprite tutto con le fragole mondate e tagliate a fettine.

Lasciate riposare in frigo e servite fredda.



## CONSIGLIO

**Quanto tempo si conserva la cheese cake?**

Puoi conservarla in frigo per tre giorni circa.

**Posso utilizzare qualunque tipo di biscotti?**

Direi di sì, basta che siano secchi da colazione, perfetti sono del tipo digestive.

**Posso surgelarla?**

Sì però solo la base, quando ti occorre, scongela e finisci di decorare.