

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheese Cake senza cottura

di: *Alessiastre*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 4 ORE DI RIPOSO**



PER LA BASE

300 g di biscotti secchi

50 g di burro fuso.

PER IL RIPIENO

250 g di philadelphia

500 g di ricotta

5 cucchiari di zucchero

$\frac{3}{4}$ di bicchiere di latte

4 fogli di gelatina.

PER DECORARE

marmellata.

PREPARAZIONE

1 Per la base: sbriciolate i biscotti nel frullatore.



2 Mescolarli con burro fuso.



- 3 Trasferite il composto in una tortiera da 26 cm e schiacciare il composto con il dorso di un cucchiaio.



- 4 Riponete la tortiera nel frigo il tempo necessario per preparare il ripieno.

Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda per 5 minuti.

Riscaldare il latte.

Quando la gelatina diventa morbida mettetela nel latte e girare finché si scioglie.

In una ciotola mettete ricotta, philadelphia e zucchero e mescolare bene aiutandosi con le fruste elettriche.



5 Aggiungete il latte con la gelatina e mescolate bene.



6 Versate il tutto nella teglia con la base di biscotti?



7 Fate riposare in frigo per almeno 4 ore.



8 Scaldate leggermente la marmellata (così diventa più fluida).

Servite ogni fetta con un poco di marmellata.

