

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.

