

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake alle fragole di Kitt3n

di: *Kitt3n*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **4 ORE DI RIPOSO**



Se amate i dolci freschi e golosi, la **cheesecake alle fragole** è ciò che fa per voi! Qui nella versione di Kitt3n, una brava utente del forum, di certo sarà un gioco da ragazzi realizzarla. La cheesecake alle fragole si sa, è un dolce che piace sempre a tutti, e piace anche tanto farlo perché ci vuol davvero poco. Perfetto sia a merenda che come fine pasto, un dolce che si presta benissimo in qualunque occasione insomma! Provate questa ricetta che per sua semplicità ci è sembrato opportuno condividerla con voi.

Se amate poi i dolci a frutta provate anche la ricetta della [crostata cioccolato e fragole](#): accoppiata vincente!

PER LA BASE

DIGESTIVE (BISCOTTI) al cioccolato e cereali, - 200 gr

BURRO 40 gr

FRAGOLE 5

PER LA CREMA

FRAGOLE 250 gr

PHILADELPHIA BALANCE 200 gr

YOGURT BIANCO NATURALE vasetto - 1

ZUCCHERO colmo - 1 cucchiaio da tavola

ALBUME 1

PER LA GELATINA

ZUCCHERO 40 gr

SUCCO DI MELA 50 ml

ACQUA 15 ml

FRAGOLE 250 gr

GELATINA IN FOGLI 6

PER DECORARE

FRAGOLE 300 gr

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della cheesecake alle fragole partite realizzando il fondo.

Per la base: nel mixer tritate i biscotti.



2 Aggiugete ai biscotti il burro fuso e le fragole frullate.



3 In una tortiera da 26 cm versate il preparato e compattatelo sul fondo.



4 Mettete in frigo per 30 minuti circa.

Togliete dal frigo e coprite con uno strato di fragole tagliate a fettine.



5 Per la crema: frullare le fragole.



6 Unite la philadelphia, lo yogurt e lo zucchero.



7 Con le fruste elettriche montare l' albume a neve ferma ed aggiungetelo alla crema.



8 Mescolare bene.

Versate il tutto sulla base e riponete nuovamente in frigo.

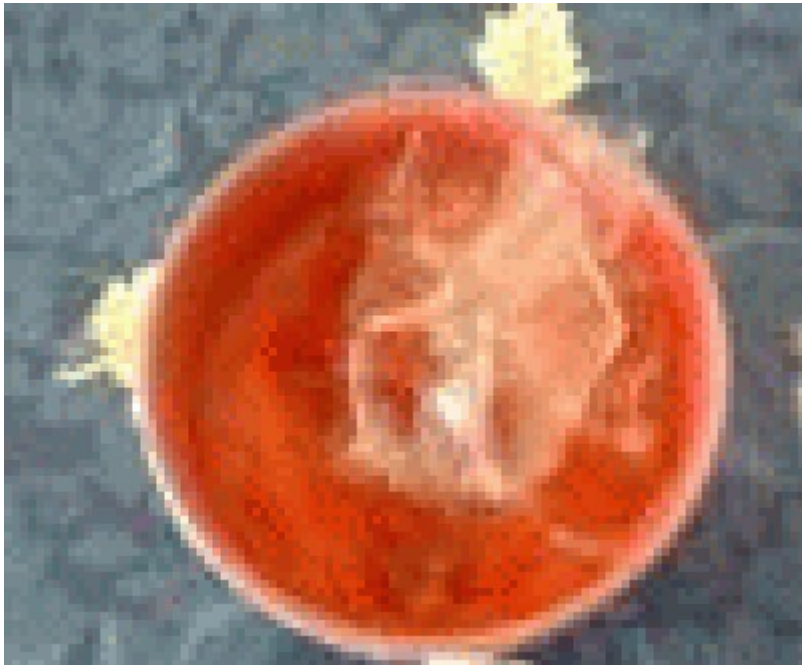
Aggiungete un nuovo strato di fragole a fettine.



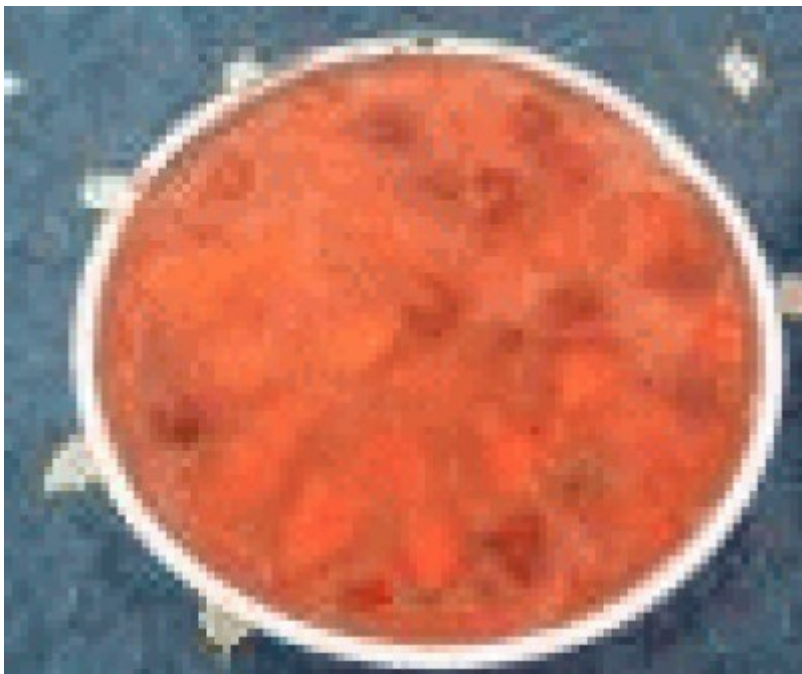
9 Preparate la gelatina: in una casseruola mettete lo zucchero, il succo di mela, l'acqua, le fragole frullate e fate sciogliere lo zucchero.



10 Aggiungete la gelatina precedentemente fatte ammollare in acqua fredda per 10 minuti.



11 Versate la gelatina sulla torta.



12 Mettete in frigo per 3 ore prima di servire.

Sformate il cheesecake e servite.



CONSIGLIO