

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake alle fragole 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 BALACE 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.

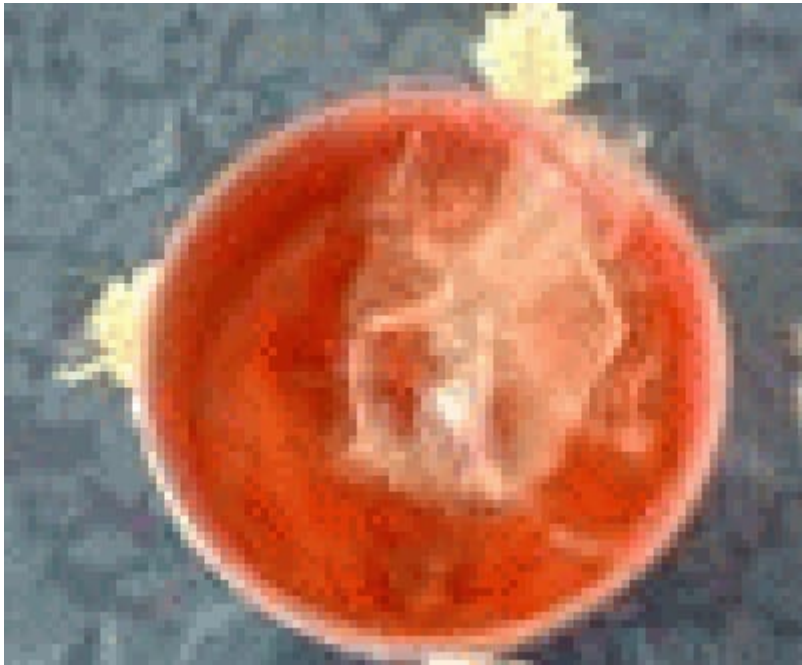
Aggiungete un nuovo strato di fragole a fettine.



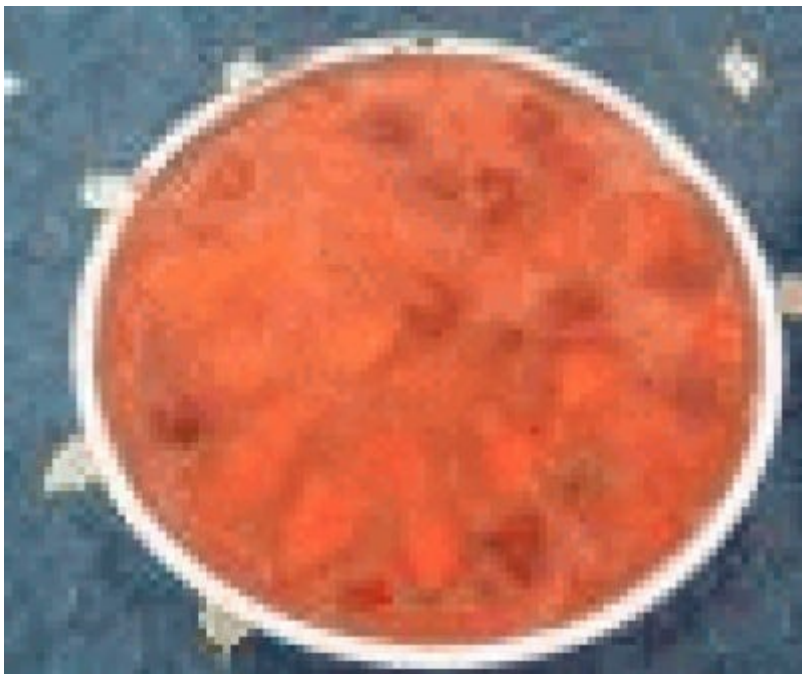
9 Preparate la gelatina: in una casseruola mettete lo zucchero, il succo di mela, l'acqua, le fragole frullate e fate sciogliere lo zucchero.



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

Come mai a volte la panna non mi si monta?

Devi assicurarti che la panna, prima di montare, sia ben fredda e che il cestello sia pulito.

Posso realizzare questa ricetta con altra frutta?

Certo che sì! Utilizza la frutta di stagione che ti piace di più!

Non ho il succo di mela, come posso fare?

Utilizza della semplice acqua e aggiungi la colla di pesce.