

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



## 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 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.

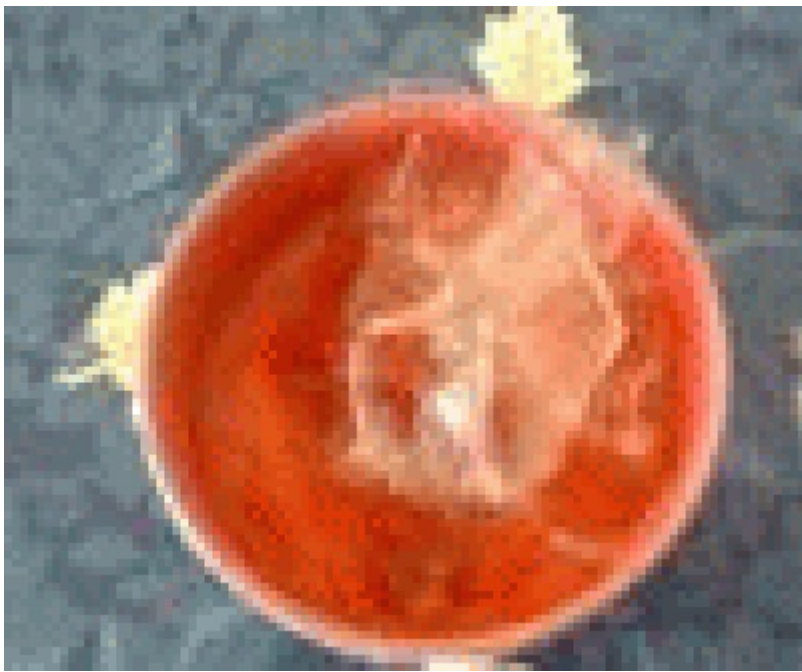




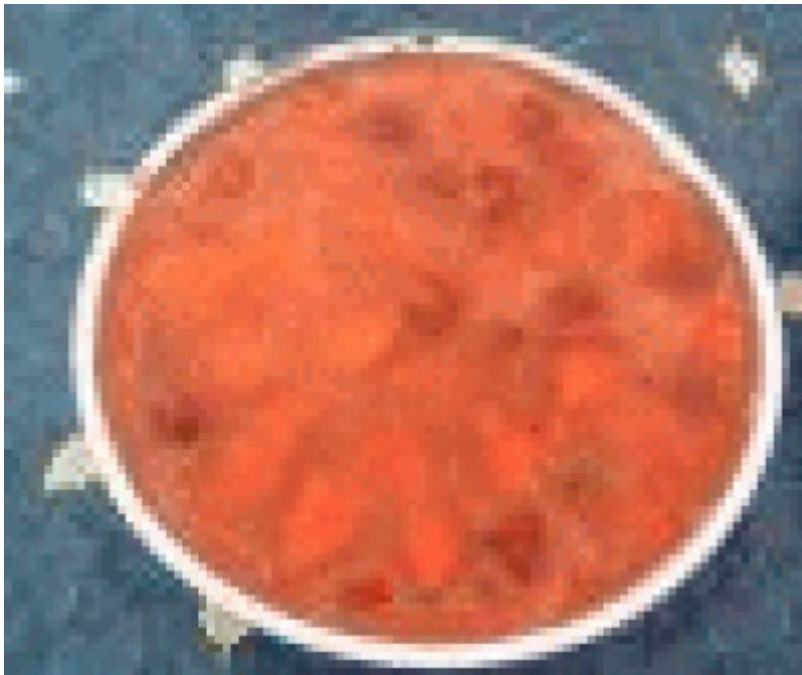
9 Preparate la gelatina: in una casseruola mettete lo zucchero, il succo di mela, l'acqua, le fragole frullate e fate sciogliere lo zucchero.



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.

