

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake ciliegie e cioccolato

di: *dormiglia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



Un dolce squisito che richiede poco tempo e che faccia fare un'ottima figura con gli ospiti? La cheesecake ciliegie e cioccolato è decisamente perfetta! Un tripudio di gusto e sapore che diventa perfetto per chi ama questa frutta che si abbina in maniera perfetta al cioccolato. Provate questa ricetta e se amate i dolci freddi, da gustare magari in una sera d'estate, vi diamo anche un altro piccolo ma imperdibile suggerimento: che ne dite di questo splendido [tiramisù al limone?](#)

INGREDIENTI

DIGESTIVE (BISCOTTI) 80 gr

YOGURT GRECO 600 gr

COLLA DI PESCE fogli - 2

PANNA FRESCA 50 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 3 cucchiaini da
tavola

CILIEGIE 240 gr

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

MARASCHINO 1 bicchierino

PREPARAZIONE

1 Preparare questi cheesecake ciliegie e cioccolato al bicchiere è molto semplice e veloce.

Come prima cosa dovrete ridurre i biscotti in briciole piuttosto fini e per fare questo potete riunirli in un sacchetto e schiacciarli con un mattarello pesante, passatelo sopra fino a che il risultato non sia soddisfacente.

Prendete, quindi, i bicchieri che utilizzerete per servire il dolce e iniziate a distribuire i biscotti sbriciolati in modo uguale in tutti i bicchieri.

Pressate le briciole sul fondo con l'aiuto di un bicchiere dal diametro più piccolo.

2 Passate, quindi, alla preparazione della farcia allo yogurt: mettete in ammollo in acqua fredda due fogli di colla di pesce. Scaldate, nel frattempo la panna in un pentolino, quindi unite anche la colla di pesce ben strizzata e fatela sciogliere nella panna.

3 Unite la panna con la colla di pesce fatta intiepidire nello yogurt greco, mescolate molto bene per amalgamare gli ingredienti. Aggiungete le gocce di cioccolato in quantità a

piacere e mescolate di nuovo.

Trasferite questa crema in una sac à poche e distribuitela nei bicchieri in maniera omogenea. Riponete il tutto in frigorifero per 3-4 ore.

4 Nel frattempo tagliate le ciliegie a metà ed eliminate i nocciolini, quindi trasferitele in un pentolino con lo zucchero ed il maraschino e fate cuocere fino a che le ciliegie non siano ammorbidite ed il liquido di cottura non si sia leggermente ristretto formando uno sciroppo denso.

5 Al termine del riposo dei bicchieri in frigorifero, ultimateli con la decorazione di ciliegie cotte nello zucchero. Servite i bicchierini freddi o a temperatura ambiente.