

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake fredda alle fragole: la ricetta cremosa senza cottura

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

IN FRIGORIFERO: MINIMO 5-6 ORE PER GARANTIRE LA CORRETTA STRUTTURA DEL DOLCE (IDEALE PREPARARE IL GIORNO PRIMA)



Se stai cercando il dolce perfetto per stupire i tuoi ospiti senza passare ore davanti ai fornelli, questa **cheesecake fredda alle fragole senza cottura** è la soluzione definitiva che cercavi.

Immagina una **base croccante di biscotto** che accoglie una crema vellutata al mascarpone e yogurt greco, arricchita da fragole fresche e una copertura lucida di gelatina fatta in casa. È il dessert ideale per le giornate calde, perché ti permette di

portare in tavola una **consistenza freschissima e professionale** con il minimo sforzo.

Questa preparazione si ispira alla classica [Cheesecake senza cottura](#), ma con un tocco di eleganza in più grazie alla decorazione laterale. Se invece preferisci i sapori più densi e cotti al forno, ti consiglio di dare un'occhiata alla nostra [New York Cheesecake](#).

Per chi ama sperimentare con note agrumate, un'ottima variante è la [Cheesecake al lime](#), ma se il tuo obiettivo è celebrare la stagione dei frutti rossi, non puoi perderti queste chicche: le particolari [fragole con aceto balsamico](#), la delicata [Panna cotta alla fragola](#) o il golosissimo [Rotolo panna e fragole](#).

Sei pronto a preparare la tua **cheesecake fredda alle fragole**? Segui i miei passaggi e scopri il trucco per non far cadere le fettine di frutta dai bordi!

INGREDIENTI PER LA BASE CROCCANTE DELLA CHEESECAKE FREDDA ALLE FRAGOLE

DIGESTIVE (BISCOTTI) 150 gr
BURRO fuso - 70 gr

INGREDIENTI PER LA PARTE CREMOSA DELLA CHEESECAKE FREDDA

COLLA DI PESCE 3 fogli - 15 gr
ACQUA CALDA per sciogliere la gelatina - 50 gr
FRAGOLE FRESCHE una parte tagliata a fettine per il bordo, il resto a pezzetti per l'interno - 200 gr
MASCARPONE 200 gr
YOGURT GRECO 200 gr
FORMAGGIO SPALMABILE 100 gr
ZUCCHERO A VELO 80 gr

INGREDIENTI PER LA COPERTURA

FRAGOLE FRESCHE pulite - 250 gr
ZUCCHERO 30 gr
SUCCO DI LIMONE 15 gr
COLLA DI PESCE 2 fogli - 10 gr

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE FINALE

FRAGOLE FRESCHE
FOGLIE DI MENTA

COME PREPARARE LA CHEESECAKE FREDDA ALLE FRAGOLE SENZA

- 1 Inizia la preparazione partendo dalla **base della cheesecake**. Versa i **biscotti** in un **mixer** e riducili in **polvere** finissima.

COTTURA: 1 PASSAGGI

Se non hai un tritatutto, puoi metterli in un **sacchetto da freezer** e frantumarli con un **batticarne liscio** o con il fondo di un bicchiere pesante: l'importante è ottenere una granella omogenea.



- 2 Versa i **biscotti tritati** e il **burro fuso** in una ciotola. Puoi sciogliere il burro a **bagnomaria** o al **microonde**, in base alle tue abitudini.

Una volta amalgamati, trasferisci il composto in una **teglia a cerniera** (Ø 20-22 cm) e **livellalo bene** su tutta la superficie. Per farlo in modo semplice e veloce, aiutati con il fondo di un bicchiere o un **batticarne liscio** per compattare la base.



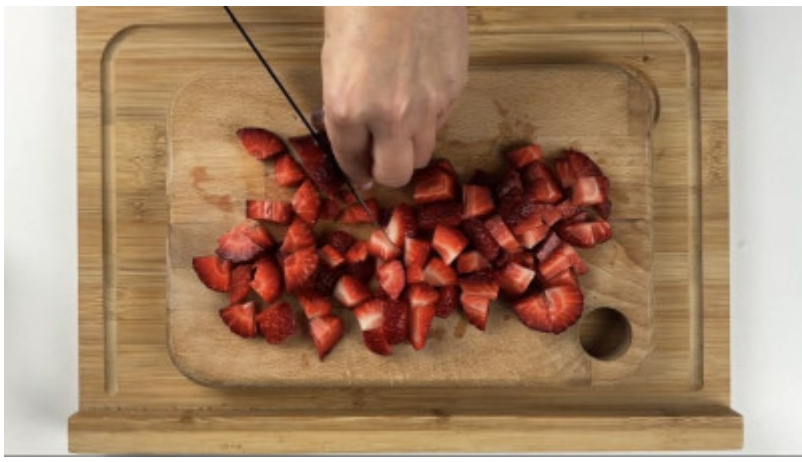


3 Metti a bagno **3 fogli di colla di pesce** in una ciotola con abbondante **acqua fredda** per farli ammorbidire.

Nel frattempo, lava le **fragole**: tagliane una parte a **fettine sottili** (che serviranno per decorare il bordo) e il resto a **piccoli pezzetti** da inserire nel ripieno.

Strizza bene la gelatina ormai morbida e scioglila completamente in 50 g di acqua calda, mescolando bene per evitare grumi.





- 4 In una ciotola capiente, unisci il mascarpone, il formaggio spalmabile, lo yogurt greco e lo zucchero a velo.



5 Lavora il composto con le **fruste elettriche** fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Unisci la **gelatina sciolta** e mescola ancora per incorporarla perfettamente.

Infine, aggiungi le **fragole a pezzetti** e amalgama il tutto delicatamente con una spatola, distribuendole in modo uniforme.





- 6** Riprendi la **teglia** con la base di biscotto. Per un risultato estetico perfetto, spalma una piccola quantità di **crema** sul retro di ogni **fetta di fragola**: questo trucco ti aiuterà a farle aderire stabilmente ai **bordi dello stampo** senza farle cadere.

Una volta ultimato il cerchio decorativo lungo tutto il perimetro, versa la **crema rimasta al centro** e **livellala bene**. Riponi il dolce in **frigorifero** e passa alla preparazione della gelatina di copertura.



7 Versa le **fragole a pezzetti** in una **padella**, poi aggiungi lo **zucchero** e il **succo di limone**.

Cuoci il composto a **fiamma dolce** per circa **10 minuti**, mescolando di tanto in tanto finché la frutta non si sarà ammorbidita e avrà rilasciato il suo succo.





- 8** Immergi altri **2 fogli di colla di pesce** in **acqua fredda** per farli ammorbidire bene, proprio come fatto in precedenza.

Trasferisci le fragole cotte nel boccale di un mixer e frullale con un **mixer a immersione** fino a ottenere una salsa liscia. Aggiungi la **colla di pesce strizzata** al composto ancora caldo e mescola con cura finché non sarà completamente sciolta.





9 Lascia **raffreddare leggermente** la gelatina di fragole, poi versala delicatamente sulla superficie della cheesecake livellandola con cura.

Conserva il dolce in **frigorifero** per almeno **5-6 ore** o, ancora meglio, per tutta la notte, finché non si sarà addensato completamente.

Prima di aprire lo **stampo a cerniera**, passa la **lama di un coltello** tra la cheesecake e il bordo della teglia: questo passaggio è fondamentale per staccare il dolce senza rovinarne i bordi.



10 La tua **cheesecake fredda alle fragole** è finalmente pronta per essere gustata! Prima di portarla in tavola, decorala a piacere con **fragole fresche** e qualche **fogliolina di menta** per un tocco di colore e freschezza in più.



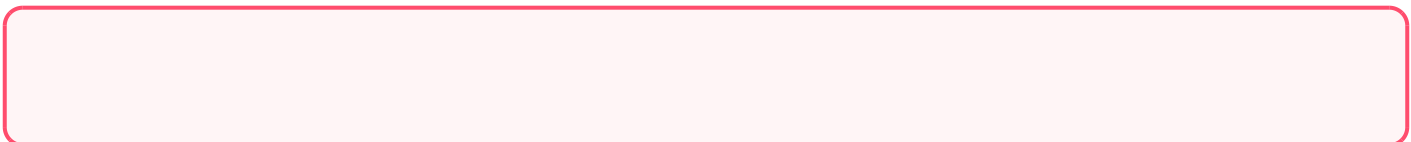
COME CONSERVARE LA CHEESECAKE FREDDA ALLE FRAGOLE E QUANTO

Per mantenere intatta la freschezza e la consistenza vellutata della tua **cheesecake fredda alle fragole**, è fondamentale seguire alcune semplici regole di conservazione.

In frigorifero: puoi conservare il dolce per un massimo di **48 ore**. Ti consiglio di coprirlo con una **campana per dolci** o di riporla in un contenitore ermetico per evitare che la crema assorba gli odori degli altri alimenti presenti nel frigo.

Congelazione: ti sconsiglio vivamente di congelarla. La presenza delle **fragole fresche** e della gelatina farebbe perdere struttura al dolce una volta scongelato, rendendo la base molle e la crema acquosa.

Il mio consiglio segreto? Preparala con **un giorno di anticipo**: il riposo prolungato in frigorifero permetterà ai sapori di amalgamarsi perfettamente e renderà la **fetta perfetta al taglio**.



I CONSIGLI DELLO CHEF

Il trucco per bordi impeccabili: Per far sì che le fettine di fragola restino stabili contro lo stampo, spalma un velo di crema sul retro di ogni fetta prima di posizionarla. Questo piccolo gesto fungerà da collante naturale e impedirà alla frutta di spostarsi mentre versi il resto del composto.

Sostituzione della colla di pesce: Se preferisci un'alternativa vegetale, puoi utilizzare l'agar agar. In questa ricetta ti serviranno circa 4 grammi di polvere: ricordati di scioglierla in un liquido (come la purea di fragole) e portarla a bollore per almeno un minuto per attivarne il potere addensante.

Questione di temperatura: Versa la gelatina sulla cheesecake solo quando è tiepida. Se la versi bollente, rischierai di sciogliere lo strato di formaggio sottostante; se aspetti troppo e diventa fredda, si addenserà nel boccale prima che tu riesca a livellarla bene.

Variante della base: Per un contrasto cromatico e di sapore più deciso, puoi sostituire i classici biscotti digestive con dei frollini al cacao. L'abbinamento tra cioccolato e fragole è un successo garantito.