

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sbriciolata Senza Cottura alle Ciliegie: Fresca e Golosa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *+ 3 ORE E 15 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*



L'arrivo del caldo porta con sé la voglia di dolci freschi, veloci e soprattutto senza accendere il forno.

Se stai cercando il dessert perfetto per stupire tutti con il minimo sforzo, la **sbriciolata fredda alle ciliegie** è la risposta geniale che cercavi.

Questo dolce unisce la croccantezza di una base biscottata a un cuore cremoso e irresistibilmente fruttato.

Se hai già amato la nostra [sbriciolata alle fragole](#) o la golosissima [sbriciolata alla Nutella e pistacchio](#), questa variante estiva ti conquisterà.

La preparazione richiede pochissimi minuti e ti permetterà di valorizzare al meglio le **ciliegie fresche** di stagione.

Per un successo assicurato, puoi esaltare il fondo del dolce stendendo un velo di [confettura di ciliegie](#) prima di versare la crema di farcitura.

Se adori questo meraviglioso frutto rosso, ti consiglio di provare anche la nostra [cheesecake ciliegie e cioccolato](#) oppure la raffinata [crostata morbida ciliegie](#).

Vuoi qualche idea originale per usare i frutti avanzati? Prova la classica [salsa alle ciliegie](#) per guarnire i gelati, oppure sperimenta la particolare [salsa agrodolce ciliegie cipolla rossa](#) per i tuoi piatti salati.

Ora non ti resta che metterti all'opera: leggi la ricetta e scopri come realizzare questo **dolce estivo veloce** e goloso!

INGREDIENTI PER LA SBRICCIOLATA SENZA COTTURA ALLE CILIEGIE

BISCOTTI SECCHI tipo digestive - 250 gr

BURRO FUSO 120 gr

MASCARPONE 250 gr

PANNA FRESCA DA MONTARE 200 ml

ZUCCHERO A VELO 50 gr

CILIEGIE 300 gr

MARMELLATA DI CILIEGIE 2 cucchiaini da
tavola

COME FARE LA SBRICCIOLATA FREDDA SENZA COTTURA

1 Versa i biscotti secchi nel mixer e frullali fino a ridurli in una **polvere finissima**.

Trasferisci il tutto in una ciotola, unisci il **burro fuso** e mescola con cura fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo.

2 Prendi una **tortiera a cerniera da 20 cm** foderata con carta forno e versa all'interno due terzi del composto di biscotti.

Compatta bene il fondo e i bordi aiutandoti con il **dorso di un cucchiaio**, poi trasferisci lo stampo in frigorifero a rassodare per **15 minuti**.

3 Lava accuratamente le **ciliegie fresche** sotto l'acqua corrente e asciugale con cura.

Tagliale a metà e **privale del nocciolo**, tenendole momentaneamente da parte per la farcitura.

4 In una ciotola capiente, monta a neve ferma la **panna fresca ben fredda** insieme allo zucchero a velo.

Aggiungi il mascarpone e incorporalo delicatamente con una spatola, compiendo **movimenti dal basso verso l'alto** per non smontare il composto.

5 Riprendi la base di biscotti dal frigorifero e stendi uno **strato sottile di marmellata** sul fondo.

Versa sopra la **crema al mascarpone** e livellala accuratamente in superficie per ottenere uno strato uniforme.

6 Distribuisci le **ciliegie fresche snocciolate** in modo uniforme sopra lo strato di crema.

Spingile delicatamente verso il basso per farle **affondare leggermente**, così da integrarle alla perfezione nella farcitura.

7 Prendi il composto di biscotti tenuto da parte e distribuiscilo su tutta la superficie, **sbriciolandolo grossolanamente con le mani**.

In questo modo coprirai interamente la crema, regalando alla tua torta il suo tipico e irresistibile **effetto rustico**.

8 Riponi la torta in frigorifero e lasciala riposare per **almeno 3 ore** prima di servirla.

Trascorso questo tempo, sformala con estrema delicatezza e portala in tavola **ben fredda**.

COME SI CONSERVA LA SBRICCIOLATA SENZA COTTURA

Puoi conservare la tua **sbriciolata fredda alle ciliegie** in frigorifero per un massimo di **2-3 giorni**, all'interno di un contenitore ermetico.

Se non hai un contenitore abbastanza capiente, copri accuratamente lo stampo con della **pellicola trasparente** per proteggere la crema e preservarne la freschezza.

Vuoi farla durare più a lungo? Puoi anche **congelare il dolce** già tagliato a porzioni, conservandolo in freezer per circa **1 mese**. Ti basterà lasciarla scongelare lentamente in frigorifero qualche ora prima di servirla.

CONSIGLI E VARIANTI

Vuoi rendere la tua **sbriciolata fredda alle ciliegie** ancora più speciale? Prova a sostituire i classici biscotti secchi con dei **biscotti al cacao**: l'abbinamento tra cioccolato e ciliegie è un successo assicurato.

Se preferisci una versione più leggera, puoi sostituire il mascarpone con la stessa quantità di **formaggio spalmabile** oppure con della **ricotta vaccina** ben sgocciolata e setacciata.

Per dare un tocco di croccantezza in più al dolce, aggiungi della **granella di mandorle** o di

pistacchi al composto di biscotti rimasto prima di distribuirlo sulla superficie.

Quando le ciliegie non sono di stagione, non rinunciare a questo dessert: puoi prepararlo usando le **ciliegie sciroppate**, avendo cura di sgocciolarle benissimo, oppure optare per un mix di **frutti di bosco freschi**.