

Fresh Cheesecake

Portata: Dolci

Tempo:

Numero persone: 0

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 200 gr biscotti digestive
- 80 gr burro Despar
- 400 gr Philadelphia classica
- 250 gr yogurt greco
- 200 gr panna da montare
- 80 gr zucchero a velo
- 8 gr colla di pesce
- 1 cucchiaino di miele Despar
- 1 bustina di vanillina

Preparazione

1 - Tritare i biscotti in un mixer, versateli in una ciotola insieme al burro fuso intiepidito e mescolate.

2 - Trasferite il composto in una tortiera a cerniera, il cui fondo avrete foderato con carta da forno e compattate bene il tutto con un cucchiaino. Mettete a solidificare in frigo per minimo 30 “.

3 - Nel frattempo mettete a bagno in una ciotola d’acqua fredda la colla di pesce, affinché si ammorbidisca e montate la panna ben fredda da frigo con metà dello zucchero a velo e la bustina di vanillina.

4 - Ora assembliamo i formaggi : versate lo yogurt greco, la philadelphia, lo zucchero a velo rimasto ed il cucchiaino di miele in una ciotola comoda: mescolate bene il tutto e aggiungete la colla di pesce che avrete prima strizzato e poi fatto sciogliere in un pentolino con 2 cucchiaini di latte, a fuoco basso.

5 - Miscelate con uno sbattitore a fruste e infine incorporate la panna montata usando un cucchiaino di legno per non fare smontare il composto.

6 - Versate la crema sulla base di biscotti e livellate bene.

7 - Coprite con un foglio di pellicola per alimenti e mettete in frigo per almeno 6 ore.

8 - A piacere potrete decorare la cheesecake con una salsa di frutti freschi. Noi abbiamo provato con una salsa di fragole (ridurre in un pentolino gr. 300 di zucchero semolato in ml. 500 d’acqua; dopo circa 12/15 minuti avrà la consistenza di uno sciroppo, quindi versate gr.400 di fragole fresche tagliate a pezzi e 1 cucchiaino di succo di limone, far bollire altri 5 minuti, spegnere, far raffreddare e frullare la salsa) .

9 - Un abbinamento ottimo... consigliato da Despar!!!