

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

Ingredienti

- 3 uova
- burro (100gr)
- zucchero (270gr)
- panna fresca da montare (500ml)
- ricotta di mucca (250gr)
- gelatina
- fragole
- biscotti (250gr)
- Philadelphia (250gr)
- succo di limone

Come si prepara

Ritagliare da un foglio di carta da forno un disco delle dimensioni del fondo della teglia per foderarla. Ungere il foglio con un po' di burro fuso servendosi di un pennello.

Polverizzare i biscotti e impastarli con il burro fuso rimasto e disporre il composto sul fondo della teglia, spalmandolo uniformemente con la spatola; riporre in frigo per un' ora.

Lavorare i tuorli delle uova con la ricotta, il formaggio morbido e lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice.

Montare a neve ferma gli albumi e, separatamente, montare la panna.

Unire i tre composti con mano leggera in modo che non si smontino perdendo compattezza.

Distribuire la crema sul fondo di biscotti e tenere in frigo per qualche ora.

Nel frattempo mettere la gelatina a mollo in acqua fredda per 10 minuti.

Mettere gli altri ingredienti in una pentola a fuoco basso schiacciando le fragole fino a quando siano completamente disfatte.

Filtrare il composto e aggiungere la gelatina ben strizzata e amalgamarla.

Versare la gelatina sul cheesecake ben freddo e far rapprendere.



Difficoltà: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	313 kcal 1310 kJ
-------------------	---------------------

Tags

bambini, internazionale, festa della mamma, dolci al cucchiaio, cheesecake alle fragole

