

DOLCI | CHEESECAKE

# Cheesecake fredda

Difficoltà: **Molto facile**Preparazione: **20 min**Dosi per: **8 persone**Costo: **Basso****Nota** + il tempo di riposo in frigorifero (3 ore)

## PRESENTAZIONE

La cheesecake fredda è un **dolce** che conquista gli occhi e il palato di chiunque la assaggi. È una **cheesecake** facile e veloce da preparare, perfetta per ogni occasione: che si tratti di una cena elegante, di una festa di compleanno o semplicemente per il dessert di fine pasto, saprà sempre stupire e deliziare. La dolcezza della crema al formaggio si sposa perfettamente con il sapore

pensato per deliziare occhi e palato, un dolce bello da vedere e incredibilmente buono da gustare. Preparate anche noi la nostra cheesecake senza cottura super cremosa!

Se state cercando altre [ricette di cheesecake](#), provate anche:

[Cheesecake ai frutti di bosco](#)

[New York cheesecake](#)

[Cheesecake al limone](#)

[Cheesecake senza gelatina](#)

[Cheesecake marmorizzata](#)

SCOPRI ANCHE

[Cheesecake ai  
mirtilli](#)

[Mini  
cheesecake](#)

## INGREDIENTI

PER LA BASE (PER UNO STAMPO A CERNIERA DA 22 CM DI DIAMETRO)

- [Biscotti Digestive](#) 200 g
- [Burro](#) fuso 100

- ✓ Panna fresca liquida 200 g
- Zucchero a velo 200 g
- Gelatina in fogli 10 g
- Baccello di vaniglia 1

PER LA SALSA AI LAMPONI

- Lamponi 150 g
- Zucchero a velo 25 g

PER LA DECORAZIONE

- Mirtilli 50 g
- Lamponi 50 g
- Fragole 50 g
- Menta q.b.

AGGIUNGI ALLA LISTA DELLA SPESA

## PREPARAZIONE

COME PREPARARE LA CHEESECAKE FREDDA

 Cheesecake fredda - 1  Cheesecake fredda - 2  Cheesecake fredda - 3

consistenza sabbiosa.

 Cheesecake fredda - 4  Cheesecake fredda - 5  Cheesecake fredda - 6

4

5

6

Mettete il composto all'interno di uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro, rivestito con carta forno **4**. Consigliamo di utilizzare anche una striscia di acetato per rivestire i bordi; in alternativa potete usare della carta forno. Schiacciate delicatamente il composto con il dorso di un cucchiaio **5** sino a formare una base compatta e fate riposare in frigo per 30 minuti.

 Cheesecake fredda - 7  Cheesecake fredda - 8  Cheesecake fredda - 9

7

8

9

Intanto, mettete la gelatina in ammollo **7**, in acqua fredda, per 10 minuti. In una ciotola mettete il formaggio spalmabile, aggiungete lo zucchero a velo **8** e i semi di una bacca di vaniglia **9**.

 Cheesecake fredda - 10  Cheesecake fredda - 11  Cheesecake fredda - 12

10

11

12

Scaldare la panna in un pentolino e aggiungete la gelatina **10**, ben strizzata, mescolate **11** fino a che non si sarà sciolta completamente. Versate la panna nella ciotola del formaggio poco

13

14

15

Versate il tutto nello stampo **13** , livellate con una spatola **14** e fate rassodare in frigo per 3-4 ore **15** .




 Cheesecake fredda - 16  Cheesecake fredda - 17  Cheesecake fredda - 18

16

17

18

Una volta trascorso il tempo, mettete in un mixer i lamponi, aggiungete lo zucchero a velo **16** e frullate fino ad ottenere una purea. Filtratela con un setaccio a maglie strette **17** per ottenere una salsa liscia e senza grumi **18** .

 Cheesecake fredda - 19  Cheesecake fredda - 20  Cheesecake fredda - 21

19

20

21

Tagliate le fragole in 6 parti **19** . Sformate la cheesecake su un piatto da portata, versate sulla superficie la salsa di lamponi **20** , decorate con lamponi interi **21** .

 Cheesecake fredda - 22  Cheesecake fredda - 23  Cheesecake fredda - 24

22

23

24

La cheesecake fredda si può conservare in frigo per 3-4 giorni. Si può congelare senza decorazioni.

## CONSIGLIO

Per la base potete utilizzare i biscotti che preferite. Al posto della vaniglia potete aromatizzare la cheesecake con la scorza grattugiata di lime o limone.



**Iscriviti al canale WhatsApp e attiva le notifiche**