

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

○ Farina 150 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



1

2

3

consistenza sabbiosa.



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.



7

8

9

Intanto, mettete la gelatina in amollo **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**.



10

11

12

Scaldate 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**.



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**.



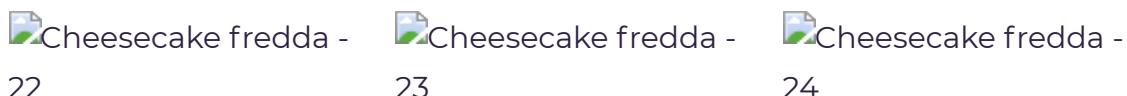
20

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**.



22

23

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](#)