



cheesecake alle fragole senza uova e senza cottura di manuela



Ingredienti

250g McVitie's Original Digestive
100g burro fuso
200g di ricotta vaccina
200g di formaggio spalmabile
200g di panna da montare
50g di zucchero
400hg di fragole
3 fogli di gelatina (colla di pesce)
latte freddo q.b.

Preparazione

Far sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare, mettere i fogli di gelatina ad ammorbidire in una tazza di latte freddo per 15 minuti.
Tritare i McVitie's Original Digestives nel mixer, poi metterli in una ciotola insieme al burro raffreddato e amalgamare tutto.
Versare il composto in uno stampo rotondo da 24-26 cm, rivestito con carta da forno, compattare bene la superficie e mettere in frigo per almeno mezz'ora.
Nel frattempo strizzare bene la gelatina e scioglierla in un pentolino con un po' di panna liquida (da dolci).
Quando è ben sciolta lasciarla raffreddare.
Lavare le fragole e tagliarle a tocchetti, una parte frullarla con il mixer, una parte da tenere per guarnire.
In una ciotola mettere ricotta, formaggio spalmabile e zucchero, mescolare il tutto, poi aggiungere le fragole frullate e la gelatina sciolta, mescolare bene, infine aggiungere la panna (montata in precedenza), un pò delle fragole a tocchetti lasciate da parte, ricordandosi di tenerne anche per guarnire.
Mescolare il tutto e versare la crema ottenuta nella stampo con i McVitie's Original Digestive, livellare bene e mettere in frigo per almeno 5 ore.
Una volta pronta, prima di servire, guarnire la cheesecake con i rimanenti pezzetti di fragola.



cheesecake alle fragole senza uova e senza cottura di manuela

<http://mammatraifornelli.blogspot.it/2014/07/Cheesecake-alle-fragole-senza-uova.html>