Cheesecake Di Fragole Fresche Di Ennio



Ingredienti

per la base:

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

80g di burro

5g di zucchero di canna (1 bustina)

per la crema:

250g di formaggio spalmabile

200ml di panna liquida (vegetale e già zuccherata)

125g di zucchero a velo (vanigliato)

14g di colla di pesce

buccia grattugiata di un limone

per il topping:

250g di fragole

75g di zucchero

5g di colla di pesce

Preparazione

Per la base:

Ritagliare un striscia di carta da forno alta quanto la teglia e lunga quanto la circonferenza ed un cerchio della dimensione della base della teglia (quindi un cerchio dal diametro di poco più 24cm). Spennellare la teglia a cerchio apribile dal diametro di 24cm con un po' di burro fuso e foderare con la carta da forno prima il bordo della teglia (con la striscia) e poi con la base (con il cerchio); riporre la teglia in frigorifero. Nel frattempo prepariamo la base fondendo gli 80g di burro in microonde o a bagnomaria. Spezzettare i biscotti e porli all'interno di un mixer insieme allo zucchero di canna. Frullare i biscotti fino a ridurli in polvere; a questo punto aggiungere il burro fuso. Mescolare con un cucchiaio finché gli ingredienti non si saranno amalgamati. Versare e compattare il composto così ottenuto all'interno della teglia foderata di carta da forno ed aiutandosi con un cucchiaio formare uno strato uniforme; porre la teglia in frigorifero.

Per la crema:

Intanto prepariamo lo strato di formaggio mettendo all'interno di una ciotola la panna precedentemente montata, il formaggio cremoso, lo zucchero a velo e la buccia grattugiata del limone. Mescolare il tutto con una spatola delicatamente dal basso verso l'alto. Mettere i 14g di colla di pesce in acqua fredda e lasciarli ammorbidire. Una volta ammorbiditi, strizzarli e porli all'interno di un pentolino insieme a 3 cucchiai di acqua; mettere il pentolino su fiamma bassa per qualche istante e mescolare fino a che la colla di pesce non si sarà sciolta, e lasciarla intiepidire.Aggiungere il composto di colla di pesce al composto di panna e formaggio cremoso; mescolarli sempre delicatamente con una spatola e sempre dal basso verso l'alto al fine di non far smontare il tutto.

Versare il composto così ottenuto sopra la base di biscotto ed aiutandosi con la spatola (o con un cucchiaio) creare uno

strato uniforme “senza cunette e dossi”; lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Per il topper:

Passate le 2 ore, preparate la gelatina di fragole: dopo averle lavate e pulite, tagliare le fragole a pezzetti e metterle all’interno di un pentolino insieme allo zucchero. Porre il pentolino su fiamma bassa e lasciare cuocere per circa 8 minuti finché le fragole non si saranno un po’ disfatte e non si otterrà un composto un po’ spumoso; quindi servendosi di un frullatore ad immersione frullare il tutto. Ammorbidire i 5g di colla di pesce in acqua fredda, strizzarli e metterli nel composto di fragole ancora tiepido; mescolare finché la colla di pesce non si sarà ben sciolta. Versare la gelatina sullo strato di formaggio e lasciare riposare in frigorifero per almeno altre 2 ore (meglio se tutta la notte). Passate le 2 ore rimuovere il cerchio apribile e poi la striscia di carta da forno che ricopre il bordo del cheesecake. Se si vuole rimuovere anche la base della teglia a cerchio apribile, inserire molto delicatamente la spatola (quella lunga ad angolo) tra la base della teglia ed il cerchio di carta da forno su cui poggia il cheesecake; quindi sollevare il cheesecake, rimuovere il cerchio di carta da forno e porre il cheesecake su un piatto da portata. Altrimenti potete lasciare il cheesecake sulla base della teglia ed affettarlo direttamente.

Consumare il cheesecake ben freddo e conservarlo in frigorifero.

https://www.fragolaelettrica.com/2013/01/cheesecake-di-fragole-fresche-foto.html

Cerca

Cerca

Ricette