



CHEESECAKE SENZA COTTURA: LA RICETTA

Ingredienti:

- 230 gr di biscotti Digestive
- 120 gr di burro sciolto
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 2 fogli di gelatina
- 450 gr formaggio spalmabile
- 90 gr di zucchero a velo
- 1 vasetto (170 gr) di yogurt greco
- mezzo vasetto (90 gr) di yogurt greco Fage Total Split Cup e metà della composta di mirtilli contenuta
- 200 gr di panna liquida
- frutti di bosco

Frulla nel robot i biscotti. Aggiungi il burro fuso, lo zucchero, il sale e amalgama bene con una forchetta o con le mani. Metti il composto sul fondo di una teglia da 24 cm con chiusura a cerniera. Premi forte, compattando la base della cheesecake ai frutti di bosco, con i rebbi di una forchetta o le nocche delle dita. Metti in freezer la teglia.

Nel frattempo, metti in ammollo in una ciotola d'acqua fredda i fogli di gelatina. Sbatti nel robot il formaggio spalmabile con metà dello zucchero a velo. Aggiungi lo yogurt greco e la gelatina di mirtillo. Quando la crema sarà liscia, spegni il robot.

Scalda tre cucchiaini di panna e sciogli la gelatina, che hai tolto dall'ammollo e strizzato. Aggiungi al composto di yogurt e formaggio la panna liquida, lo zucchero a velo e la panna con la gelatina.

Tira fuori dal freezer la teglia e sposta il composto nella teglia, livellandolo bene con i rebbi di una forchetta. Metti ora la cheesecake senza cottura in frigo, lasciandola almeno una notte.



Poco prima di servirla, disponi sulla superficie superiore i frutti di bosco. Stacca dalle pareti della teglia la torta e apri la teglia. Servi la cheesecake fredda.

20 MODI PER GUARNIRE LA CHEESECAKE SENZA COTTURA

Ci sono tantissime varianti di cheesecake, sia quella cotta che quella fredda, senza cottura. Ho raccolto le idee che preferisco:

1. cheesecake alla nutella
2. cheesecake senza cottura alle fragole
3. cheesecake agli Oreo
4. all'anguria
5. al cioccolato bianco
6. cheesecake monodose tipo muffin
7. alle albicocche
8. cheesecake salata al prosciutto
9. salata al salmone
10. al burro d'arachidi
11. cheesecake al lemon curd
12. cheesecake cocco e nutella
13. alla zucca
14. al triplo cioccolato
15. cheesecake al limone
16. al caffè
17. all'amarena
18. cheesecake al caramello
19. cheesecake alla banana
20. cheesecake alle pesche

COME FARE UNA CHEESECAKE SENZA COTTURA PERFETTA

Cakemania ha stilato le [10 regole per una cheesecake perfetta](#): assolutamente da leggere.

Sulla base della mia esperienza, gli errori che si fanno nella preparazione della cheesecake sono:

- scegliere i biscotti sbagliati: se sono troppo morbidi, come i savoiardi, l'impasto della base non starà insieme
- cercare di rendere light la ricetta: se devi fare una cheesecake falla con tutto il burro e la panna necessari. Altrimenti cambia dessert
- sbagliare teglia: serve quella con il bordo a cerniera.

Pausa Caffè



COME SERVIRE LA CHEESECAKE

Puoi realizzare delle monoporzioni da servire come finger food, nei bicchieri:



Oppure puoi servire la tua cheesecake su un'alzatina per torte vintage:



Oppure ancora, puoi portare la tua cheesecake in tavola su un pezzo di legno antico:





Infine, puoi trasformare le mini cheesecake in cupcake:



In ogni caso, enjoy!