

Cheesecake alla ricotta e fragole



La Cheesecake di questa ricetta non necessita di cottura e quindi è ideale da preparare nei mesi estivi. Inoltre si usa la ricotta, per dare quella freschezza in più.



PORZIONI
8



PREPARAZIONE
30 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE



RIPOSO
4 ORE IN FRIGORIFERO

CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =
TOTALE 200 KCAL / 25 KCAL PER PORZIONE

INGREDIENTI

per la base:

250 g di biscotti secchi con gocce di cioccolato
125 g di burro fuso

per il ripieno:

400 g di ricotta
200 g di panna fresca + 3 cucchiai
16 gocce di Diete.Tic (50 ml) o 8 maxi gocce (confezione spray)
1/2 bacca di vaniglia
10 g di gelatina alimentare in fogli

inoltre:

200 g di fragole
30 g di pistacchi sgusciati

STEPS



1.

Per la base: polverizzate nel mixer i biscotti e mescolateli con il burro fuso a temperatura ambiente. Per questa operazione potete continuare a utilizzare il mixer oppure un cucchiaino. Stendete il composto all'interno di uno stampo circolare con cerchio apribile a 22 cm di diametro in modo da ricoprire completamente la base. Ponete in frigorifero per 30 minuti.



2.

Nel frattempo preparate il ripieno: mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. In una ciotola mescolate la ricotta con Diete.Tic e i semi di vaniglia utilizzando una frusta. Montate la panna con le fruste elettriche e incorporatela con una spatola al composto al formaggio, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. In una piccola casseruola scaldate i 3 cucchiari di panna rimasta, aggiungetevi la gelatina ben strizzata e mescolate fino a quando si sarà completamente sciolta.



3.

Unitela al composto di ricotta e amalgamate. Versate il tutto all'interno dello stampo, livellate e ponete in frigorifero a solidificare per almeno 3 ore.



4.

Al momento di servire sformate il dolce su un piatto e decoratelo con le fragole e i pistacchi grossolanamente tritati.