

Gli editoriali.

La ricetta della cheesecake ai frutti di bosco

Scopri come preparare la cheesecake ai frutti di bosco, un dolce fresco e buonissimo, perfetto per ogni occasione.

Tempo preparazione: 60 minuti

Difficoltà: Media 8 persone

Ingredienti:

- 200 gr di biscotti secchi
- 400 gr di frutti di bosco
- 100 gr di burro
- 250 gr di mascarpone
- 200 gr di formaggio spalmabile
- 230 gr di zucchero
- 200 ml di panna fresca
- 20 gr di gelatina o colla di pesce
- 30 ml di succo di limone o limoncello
- Zucchero a velo q.b.



La **cheesecake ai frutti di bosco** è un **dolce al cucchiaio** facile da preparare e buonissimo, perfetto per ogni occasione, sia come **dessert** a fine pasto, sia, ad esempio, come **torta di compleanno**! Della cheesecake esistono tante varianti e anche questa ricetta si può preparare in vari modi, utilizzando, ad esempio, **mascarpone** e **yogurt**, oppure la **marmellata ai frutti di bosco**. Noi ti suggeriamo la versione più diffusa, che prevede l'utilizzo del mascarpone e dei **frutti di bosco freschi**.

Procedimento

- 1 – Sbriciola i **biscotti** a mano utilizzando un mattarello, oppure facendoli a pezzettini piccoli da passare poi nel mixer.
- 2 – Versa i biscotti sbriciolati in una ciotola e aggiungi poi il **burro** precedentemente fuso, mescolando bene.
- 3 – Prendi uno **stampo per torte a cerniera da 24 cm** e sistema al suo interno un foglio di carta forno. Disponi poi sopra la carta la base di biscotti realizzata, utilizzando una spatola per livellarla bene affinché la superficie sia liscia e compatta. Metti poi lo stampo **in frigo per mezz'ora** per far indurire bene la base.
- 4 – Nel frattempo in un pentolino versa 70 gr **zucchero** e una piccola parte dei **frutti di bosco**, poi mettilo sul fuoco a fiamma bassa, mescolando per qualche minuto. Tieni questo composto da parte.
- 5 – Monta la **panna** e mettila da parte.
- 6 – Passa la **colla di pesce** in acqua fredda, poi mettila in un pentolino sul fuoco insieme al succo di **limone**, mescolando fino a farla sciogliere del tutto.
- 7 – A questo punto prepara la crema: in una ciotola versa il **mascarpone**, il **formaggio spalmabile** e lo **zucchero** restante, frullando poi il tutto.
- 8 – Aggiungi al composto il **formaggio**, la **panna montata**, i **frutti di bosco** e la **colla di pesce**. Frulla di nuovo tutto insieme, fino a ottenere una crema morbida rosa.
- 9 – Tira fuori dal frigo lo stampo con la base di biscotti e versaci sopra il composto così ottenuto, avendo cura di livellarlo per bene con una spatola. Poi mettilo **in freezer per circa 2 ore**, affinché la crema si rapprenda bene, raggiungendo la consistenza giusta.
- 10 – Trascorso il tempo previsto, riprendi la cheesecake dal freezer e, con estrema delicatezza, apri la cerniera dello stampo. È il momento dell'ultimo passaggio: guarnisci la superficie della torta con i **frutti di bosco** che avevi preparato in precedenza con lo zucchero, spolvera il tutto con lo **zucchero a velo** e poi servi la tua cheesecake!

Cheesecake cotta ai frutti di bosco

Quella della cheesecake ai frutti di bosco che abbiamo appena visto è una **ricetta fredda**, ossia che non prevede la cottura. Tuttavia, se preferisci, puoi anche **cuocere la tua cheesecake**. Il procedimento è lo stesso, con due sole differenze: nel composto con formaggio e panna non dovrai utilizzare il mascarpone, ma dovrai aggiungere **4 uova** e una **bustina di vanillina**; inoltre, anziché mettere la torta nel freezer per raffreddarla, dovrai metterla **in forno per un'ora a 180 gradi**. A quel punto, però, terminata la cottura dovrai attendere che si raffreddi un po' prima di procedere con la guarnizione che, in questo caso,

può essere fatta con della **marmellata ai frutti di bosco** con sopra alcuni **frutti di bosco freschi** e una spolverata di **zucchero a velo**.

www.bennet.com