Cheesecake ai frutti rossi.

Fresca, facile, veloce, golosa ed invitante. La cheesecake è un dolce che ci farà fare bella figura sempre. Qui è realizzata con una salsa di fragole e ribes.

Ingredienti per uno stampo da 22 cm di diametro

Per la base:

- 250 g di biscotti digestive o secchi
- 125 g di burro
- Per la farcitura:
- 500 g di formaggio spalmabile
- 125 g di zucchero a velo vanigliato
- 200 g di panna fresca

Per la copertura:

- 250 g di fragole
- 50 di ribes
- Oppure 300 g di frutti di bosco
- 50 g di zucchero
- il succo di mezzo limone
- 2 g di gelatina

Chi non volesse usare il formaggio spalmabile può utilizzare il mascarpone.

È possibile utilizzare nella crema 8 grammi di gelatina alimentare. In questo caso scioglieremo i fogli già ammorbiditi in acqua fredda in 50 g di panna portata quasi ad ebollizione. Una volta intiepidita la aggiungeremo insieme al resto della panna alla crema di formaggio e zucchero.

Passiamo i biscotti al mixer e riduciamoli in polvere. Versiamo sopra il burro fuso e misceliamo. Ricopriamo il fondo di una tortiera rivestita di carta forno. Poi passiamo in congelatore nel frattempo che prepariamo la crema.

Montiamo prima la panna. Poi mescoliamo lo zucchero al velo e il formaggio spalmabile a cui uniremo la panna montata. Versiamo nello stampo e livelliamo. Passiamo di nuovo in frigo.

Prepariamo la copertura.

In una padella versiamo le fragole tagliate a tocchetti con il succo di limone e lo zucchero. Facciamo cuocere per 7/8 minuti, poi quando sarà abbastanza ritirata aggiungiamo la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda.

Chi non volesse utilizzarla farà restringere di più la salsa.

Potremo passare le fragole o gli altri frutti con il frullatore a immersione e se ci sono semi che non gradiamo potremo anche filtrarla. Poi faremo raffreddare e la verseremo sulla torta.

Serviamolo il dolce ben freddo. Io lo preparo il giorno prima per il giorno dopo.