

DESSERT

Cheesecake alle fragole e Caprino con biscotti integrali

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 6/8 persone)

Per la base:

Biscotti integrali
300 gr

Burro
100 gr

Per il ripieno:

Caprino Cademartori
300 gr

Ricotta
200 gr

Panna fresca
150 ml

Fogli di colla di pesce
8 gr

Zucchero a velo
100 gr

Per la copertura:

Marmellata ai frutti di bosco
100 gr

Limone (succo)
1

Fragole
250 gr

Mirtilli
125 gr

Meringhe
20 gr

Foglie di menta fresca

Descrizione

Tritate finemente i biscotti ed uniteli al burro precedentemente sciolto, amalgamando bene il tutto.

Rivestite uno stampo a cerniera da 22 cm con della carta forno. Versate il composto di biscotti sulla base e compattate bene col dorso di un cucchiaino. Mettete in frigorifero per 30 minuti.

In una terrina montate lo zucchero a velo con 100 gr di panna fresca, poi aggiungete il Caprino Cademartori e la ricotta.

Ammollate la colla di pesce in acqua fredda per almeno 10 minuti, poi strizzatela bene e fatela sciogliere a fuoco dolce in 50 gr di panna fresca. Togliete dal fuoco e unitela al composto mescolando bene.

Togliete la base di biscotto dal frigo e versate il ripieno al suo interno livellando bene la superficie.

Fate riposare in frigo per almeno 6 ore.

Tagliate le fragole in quattro e mettetele a macerare insieme ai mirtilli con lo zucchero ed il succo di un limone.

Servite la cheesecake con uno strato di marmellata di frutti di bosco, i frutti rossi, le meringhe sbriciolate e delle foglioline di menta.