

Cheesecake alle fragole



Il cheesecake alle fragole è un dolce fresco e profumato, ottimo per concludere una cena estiva. In questa versione il cheesecake è fatto con una crema di uova e formaggio e prevede la cottura nel forno. La preparazione è suddivisa in tre passaggi: base, crema e copertura di fragole.

Ingredienti

per la base

200 g di biscotti al burro (tipo Digestive)
2 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di zucchero

per la crema

250 g di ricotta
250 g di formaggio fresco Philadelphia
200 g di zucchero
4 uova

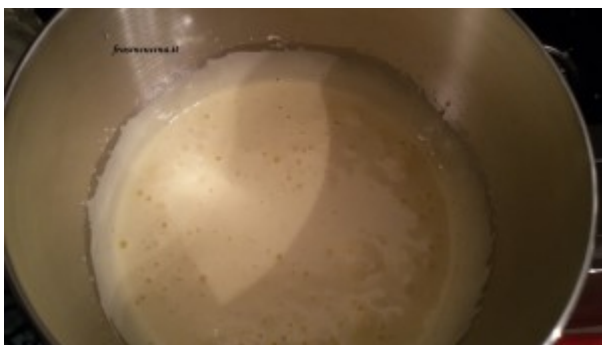
per la copertura

250 g di fragole
succo di 1 limone
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di fecola di patate

Per prima cosa preparare la base: frullare i biscotti fino ad ottenere una farina, aggiungere il burro fuso e lo zucchero e lavorare bene l'impasto con le mani. Ricoprire il fondo della teglia con un foglio di carta da forno, adagiare la farina di biscotti e con le mani premere bene fino a creare una base compatta. Lasciar riposare in frigo.



Iniziare ora la preparazione della crema. Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema densa. Da parte setacciare la ricotta e lavorarla con il formaggio. Aggiungere la crema ottenuta alle uova e amalgamare bene dal basso verso l'alto per non sgonfiare l'impasto.



Versare la crema ottenuta sulla base di biscotti ed infornare a 160° per circa un'ora.



Verificare la cottura, l'impasto deve compattarsi, se necessario cuocere ancora qualche minuto.

Mentre il cheesecake cuoce nel forno, preparare la crema di fragole. Lavare le fragole e tagliarle a tocchetti. Lasciare qualche fragola per la decorazione. Mettere le fragole in un pentolino, con il succo di limone e lo zucchero. Cuocere a fiamma bassa per circa 5 minuti. Aggiungere un cucchiaino di fecola di patate e cuocere ancora qualche minuto. Con l'aiuto di un frullatore ad immersione frullare la crema, passarla in un colino e lasciarla raffreddare.



Quando il cheesecake è cotto, togliere dal forno e lasciar raffreddare. Aggiungere la crema di fragole e lasciar riposare in frigo almeno due ore.

Prima di servirlo decorare con le fragole tagliate a fettine.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)