



CHEESECAKE FRAGOLE E NUTELLA

Difficult: Media



Iniziano le giornate calde e il cheesecake Ã uno di quei dolci veramente adatti a questo periodo, oltretutto questo Ã anche senza cottura, fa troppo caldo per accendere il forno! Le fragole sono di stagione, ma se preferite altri gusti, basta cambiare il tipo di frutto all'interno e metterlo anche come decorazione superiore, ad esempio ananas o pesche!!! Anche la base, golosa come sono, l'ho preferita al cioccolato, ma potete tranquillamente utilizzare dei biscotti classici e togliere la nutella e il gioco Ã fatto! Non vi resta che trovare la vostra versione preferita! Ciaoooooooo

Dosi: dosi per una tortiera da 26cm. di diametro per circa 8 persone

1- PER LA BASE AL CIOCCOLATO

- biscotti al cioccolato 240gr.
- burro 100gr.
- Nutella 50gr.
- zucchero di canna 50gr.

2- PER LA CREMA

- fragole 200gr.
- gelatina in fogli 10gr.
- limoni la scorza di 1
- mascarpone 250gr.

- panna montata 250gr.
 - zucchero al velo 130gr.
- 3- PER LA DECORAZIONE
- fragole fresche 100gr. circa
 - Nutella q.b.

Tritiamo finemente in un mixer i biscotti al cioccolato con lo zucchero di canna



uniamo il burro fuso con la Nutella, amalgamiamo bene



a questo punto prendiamo una tortiera col cerchio apribile, o come nel mio caso ci aiutiamo con un anello posizionato sopra al vassoio e andiamo a versarvi il composto di biscotti e burro, compattandolo bene



mettere in frigo un'oretta.

Nel frattempo, ammollare in acqua fredda i fogli di gelatina



laviamo le fragole eliminando le foglie e frulliamole per ottenere una salsa



setacciamo la salsa con un colino, in modo da eliminare tutti i semini



prendiamo un pÅ² di questa salsa, riscaldimola qualche secondo o nel microonde o in un pentolino e sciogliamo i fogli di gelatina



Nella salsa che abbiamo lasciato da parte, grattiamo la scorza del limone aggiungiamo il mascarpone e mescoliamo



ora montiamo la panna (senza zucchero) ed aggiungiamola al composto, aggiungiamo anche lo zucchero al velo



e per finire incorporiamo il composto di fragole nel quale abbiamo precedentemente sciolto i fogli

di gelatina



riprendiamo la base dal frigo e versiamo la crema nella tortiera, livellandola bene



riponiamola in frigo a rassodare per almeno due ore.

Poco prima di tirarla fuori, pensiamo alla decorazione:

laviamo le fragole e tagliamole a strisce abbastanza sottili

tiriamo fuori la nostra cheesecake, togliamo l'anello riscaldandolo leggermente con i palmi delle mani,



ed adagiamo le fragole su tutta la superficie superiore



sciogliamo un pÃ² di Nutella se dovesse risultare troppo densa e con l'aiuto di una forchetta decoriamo la superficie

Lasciare in frigo fino al momento di servire.

Buon appetito



e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi