

Cheesecake Pan di Stelle stelle senza cottura



TEMPO PREPARAZIONE 20 MINUTI

TEMPO COTTURA 2 MINUTI

PORZIONI 4 PERSONE

INGREDIENTI BASE BISCOTTO

300 g biscotti

125 g burro

INGREDIENTI FARCITURA

400 ml panna da montare

250 g ricotta

10 g colla di pesce

2 cucchiaini zucchero a velo

INGREDIENTI DECORAZIONE

2 cucchiaini mandorle a lamelle

frutta a piacere

3 cucchiaini biscotti briciolati

PREPARAZIONE BASE BISCOTTO

1. sbriciolate i biscotti
2. sciogliete il burro
3. versate il burro nei biscotti e mescolate
4. ricoprite con carta forno lo stampo
5. coprite la base dello stampo con i biscotti sbriciolati e riponete in freezer per circa 10 minuti

PREPARAZIONE FARCITURA

1. montate la panna
2. aggiungete la ricotta
3. ammolate la colla di pesce in acqua fredda
4. sciogliete la colla di pesce in 2 o tre cucchiaini di acqua
5. versate la colla di pesce nel composto di panna e ricotta
6. mescolate
7. versate nello stampo e mettete in frigo circa tre ore
8. sformate
9. decorate con i biscotti lungo il bordo, e i biscotti sbriciolati sulla superficie
10. terminate con la frutta

NOTE

io ho messo i biscotti solo alla fine e sono rimasti ben attaccati alla cheesecake ma se volete essere più sicuri metteteli direttamente nello stampo e subito dopo versate il composto di formaggio e panna.

ho usato carta argentata invece che carta forno perché ero rimasta senza, non ho notato tante differenze ma forse la carta forno è più semplice da togliere.

ho utilizzato uno stampo da plumcake ma è meglio se usate stampi apribili è più semplice sformare.