

CHEESECAKE FREDDA CON PAN DI STELLE

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 larnelle

frutta a piacere

3 cucchiaini biscotti briciolati

PREPARAZIONE BASE BISCOTTO

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

PREPARAZIONE FARCITURA

- montate la panna
- aggiungete la ricotta
- ammolate la colla di pesce in acqua fredda
- sciogliete la colla di pesce in 2 o tre cucchiaini di acqua
- versate la colla di pesce nel composto di panna e ricotta
- mescolate
- versate nello stampo e mettete in frigo circa tre ore
- sformate
- decorate con i biscotti lungo il bordo, e i biscotti sbriciolati sulla superficie
- 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.