

# Cheesecake “fragoloso!!!”

Fiori...fiori..ancora fiori!!!

Ieri pomeriggio siamo stati a trovare degli amici , e nelle vie della piazza c'era una festa di primavera all'insegna dei fiori, per l'appunto...

orchidee a profusione, piante aromatiche e grasse, piante da appartamento, ma soprattutto da balcone...gerani a non finire, petunie, fiori coloratissimi e chi più ne ha più ne metta!!

Che bel pomeriggio a zonzo...prima a giocare in un bel parco, poi a vedere questa meraviglia di colori e di profumi...che belle anche le bancarelle di lavoretti fatti a mano, decoupage, stencil, fiori secchi, ricamo, etc...

Un pomeriggio davvero bello e speciale!

Per l'occasione ho deciso di preparare una torta da portare ai miei amici...e l'idea è caduta su questo Cheesecake ribattezzato “fragoloso” per stare in tema primaverile..!!!



Ingredienti:

130 gr.burro

250 gr.di biscotti integrali

300 gr.formaggio tipo philadelphia

200 gr.ricotta

100 gr.zucchero

2 uova freschissime

1 limone biologico

preparato per gelatina paneangeli

fragole q.b

Ho messo nel bimby i biscotti e li ho trituriati fino ad ottenere una bella polvere fine...si può fare tranquillamente in qualsiasi frullatore!

Nel frattempo ho sciolto il burro a bagnomaria.

Ho preso uno stampo (solitamente uso quello a cerniera, e vi assicuro che è meglio!) a forma di cuore, l'ho unto per bene di burro e poi ci ho pressato all'interno della carta forno, facendola ben bene aderire alle pareti.

Ho messo in una ciotola i biscotti trituriati e vi ho aggiunto il burro fuso...ho steso questo composto pressandolo bene con un cucchiaio sul fondo della tortiera ed ho messo in frigo a solidificare per circa tre quarti d'ora.

Nel frattempo in una ciotolona ho sbattuto con una frusta le uova e lo zucchero; ho aggiunto sempre sbattendo con le fruste i due formaggi e per ultimo il succo e la buccia grattugiata del limone (io ho triturato col bimby).

Tolta la tortiera dal frigo, ho messo sopra il fondo solidificato l'impasto ottenuto, ed ho infornato nel forno già caldo a 180° per 40-45 minuti...come già ho detto il mio forno ha qualche problemuccio ultimamente, comunque il cheesecake è

cotto quando la superficie si dora leggermente.

Tolto dal forno, va lasciato raffreddare benissimo, e pian piano tolto dallo stampo e dalla carta e posto su un piatto da portata.

Qui si parte con la decorazione...io ho messo le fragole e alla fine ho spennellato con la gelatina per dolci (ottenuta con zucchero, preparato paneangeli ed acqua).

Ho lasciato ancora in frigo a raffreddare sino al momento della partenza...già pregustando il momento dell'assaggio...ehehehehe...

Buona giornata a tutti!

*Simona*