Cheese cake ai frutti rossi - Visualizza sul sito
di silvia

Cheese cake ai frutti rossi.

Dessert - philadelphia - fragole - ciliegie - lamponi

Ingr. per 8 pers.:

Per la base:
200 gr. di biscotti secchi
80 gr. burro
cannella in polvere
Se si desidera: 1 cucchiano di : mandorle tritate, oppure cacao, o caffè
Frullare i biscotti ed impastarli con il burro e la cannella.
Aromatizzare.
Mettere sul piatto di portata, il cerchio regolabile (in mancanza lo stampo a cerniera)
Stendere il composto sul fondo, compattando bene e rialzandone un poco sulle pareti ,dello stampo.
Mettere frigorifero per circa 30 minuti.

Per il ripieno:
400 gr. formaggio fresco (Philadelphia, ricotta, robiola o squaccherone)
400 ml. panna fresca
40 gr. zucchero a velo
20 gr. gelatina in fogli
50 ml. acqua di fiori d'arancio
200 gr. lamponi e ciliegie (in totale)

Per la decorazione:
200 gr. ciliegie e fragole (in totale)
1 cucchiaio di succo di limone
20 gr. zucchero semolato
1 foglio di gelatina

Procedimento per il ripieno:
Versare la gelatina in una ciotola,coprirla con acqua fredda e lasciarla rinvenire almeno 15 minuti.
Lavare delicatamente i lamponi e le ciliegie in una ciotola di acqua fredda; snocciolare le ciliegie.
Versare il formaggio fresco in una ciotola,lavoratelo con la frusta elettrica per renderlo liscio e cremoso.
Montare la panna,quindi aggiungervi lo zucchero a velo e montare ancora un poco.

Incorporare il formaggio fresco alla panna montata, poco alla volta, lavorando il composto con la frusta a mano dal basso verso l?alto. Si deve ottenere una crema gonfia e omogenea.

Versare l'acqua di fiori d'arancio in una pentolina e aggiungere i 20 gr. di gelatina ben strizzati. Fateli sciogliere a fuoco dolce per due minuti.
Togliere dal fuoco ,lasciar intiepidire continuando a mescolare.
Incorporare la gelatina al composto di panna e formaggio, mescolando con cura.
Aggiungere la frutta preparata, poca alla volta mescolando con un cucchiaio di legno.

Prelevare la base dal frigorifero e versatevi il composto. Traferirlo nuovamente in frigo per almeno 3 ore, deve consolidare bene.

Quando è ben consolidato,
per la decorazione:
Far rinvenire la gelatina in acqua fredda.
Lavare bene le fragole e le ciliegie snocciolate. Scolate e tamponate.
Frullare la frutta con l'aggiunta dello zucchero e del succo di limone.
Versare il frullato in un pentolino,unire la gelatina ben strizzata e far addensare su fuoco basso per due minuti.
Togliere dal fuoco e continuare a rimestare finchè è quasi freddo.
Riprendere il dolce dal frigo e stendervi sopra la gelatina di frutta preparata.
Rimettete in frigorifero fino al momento di servire.

Togliere il piatto dal frigo, liberare il dolce dall'anello e decorare con lamponi, fragole e ciliegie.

da Cucinare bene