

# Cheesecake alle more senza cottura



Ingredienti:

per la base:

350 g biscotti secchi

200 g crema di nocciole

per la farcia:

500 g mascarpone

300 g yogurt

100 g zucchero a velo

400 g more

200 g panna da montare zuccherata

30 g gelatina in fogli

Spennella col burro uno stampo apribile da 30 cm.

Trita i biscotti e mescola con la crema di nocciole poi forma la base della cheesecake pressando bene con il cucchiaio. Lascia riposare nel frigo.

Metti in ammollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Strizza i fogli e metti in un pentolino con circa 50 ml panna non montata. Mescola a fuoco basso finché si scioglie. Lascia leggermente intiepidire.

Amalgama bene il mascarpone con lo yogurt e zucchero a velo. Dividi in due parti.

Frulla le more ( dopo aver lasciato da parte alcune per la decorazione) e passali nel setaccio per eliminare i semi.

Metti in un pentolino 6 cucchiaini di questo succo e 2 cucchiaini di zucchero. Copri con MC e cuoci a fiamma vivace per 5 minuti.

Il resto di succo di more aggiungilo a una metà della crema di yogurt e mascarpone. Unisci metà della gelatina sciolta e amalgama velocemente per non avere grumi. Versa il tutto sopra la base e lascia nel frigo almeno 20 minuti.

Monta il resto della panna e incorpora con movimenti dal basso verso l'alto nell'altra metà di crema di yogurt e mascarpone. Riscalda leggermente il resto della gelatina ( che nel frattempo si è ripresa ) e uniscila al composto. Versa il tutto nella teglia sopra il composto con more.

Lascia riposare nel frigo 2 ore.

Toglia la cheesecake dalla teglia e copri con il succo di more e zucchero che hai fatto cuocere nel pentolino. Decora a piacere.

Eliza Sestov