

Cheesecake leggera senza cottura



Base:

Burro 130 g

Biscotti Digestive 270 g

Farcia:

Panna vegetale liquida 200 g

250 g ricotta di pecora

Baccello di vaniglia 1

Zucchero 75 g

Gelatina in fogli 8 g

Guarnizione:

frutta a piacere

Frulla i biscotti e mescola con il burro sciolto. Crea la base della cheesecake pressando bene con il fondo del cucchiaio e lascia raffreddare nel frigo 30 minuti.

Ammolla la gelatina per 10 minuti in acqua fredda. Strizza e unisci nel pentolino insieme alla panna, la vaniglia e scalda finché si scioglie. Unisci lo zucchero, mescola per intiepidire poi unisci la ricotta. Versa il composto sopra la base e lascia di nuovo nel frigo. Decora con la frutta a scelta (puoi cuocere e frullare una parte) e lascia nel frigo fino al momento di servire.

Eliza Sestov