



Cheese cake alle ciliegie

Ingredienti

100 g di amaretti
100 g di biscotti secchi (tipo oro saiwa)
150 g di burro fuso
2 cucchiaini abbondanti di zucchero di canna
stampo a coperchio apribile del diametro di 22-23 cm

Ingredienti per la crema:

6 g di colla di pesce
4 cucchiaini abbondanti di latte
200 ml di panna fresca da montare
500 g di yogurt cremoso(o a pezzetti) alla ciliegia

Ingredienti per la ricopertura:

250 ml di acqua
500 g di ciliege
1 bustina di gelatina
3-4 cucchiaini di zucchero

Questa cheese cake è un ottimo compromesso per fare qualcosa di buono e fresco senza l'utilizzo del forno. Consiglio di prepararla il giorno prima (per il giorno dopo) che la si vuole servire in tavola. Successone assicurato!!

La prima cosa da fare è mettere la colla di pesce ad ammollo in acqua fredda (deve starci minimo 10 minuti) dopodichè lasciamola lì.

Far tritare in un robot gli amaretti insieme ai biscotti secchi. In un pentolino fate fondere il burro e aggiungetelo ai biscotti sbriciolati, insieme anche allo zucchero di canna.

Amalgamate il composto per bene, imburrate e foderate con la carta da forno lo stampo a cerchio apribile, versateci il composto rendendolo il più possibile omogeneo e livellato sul fondo, aiutatevi nel caso, con un cucchiaio.

Riponete lo stampo in frigorifero per almeno mezz'ora e nel frattempo prepariamo la crema allo yogurt.

Mettiamo i 4 cucchiaini di latte in un pentolino e portiamolo quasi ad ebollizione, quando sta iniziando la fase di ebollizione, spegniamo il fuoco e allontaniamo il pentolino dal fornello. Prendiamo la colla di pesce che è ancora immersa nell'acqua, la strizziamo bene e la incorporiamo nel latte ormai tiepido in modo da farla sciogliere dentro.

Montare a neve ben ferma la panna fresca e mettetela in una ciotola dove aggiungerete poi lo yogurt alla ciliegia. Amalgamate bene la panna montata con lo yogurt e alla fine aggiungete il latte con la colla di pesce, continuando a mescolare per rendere la crema il più possibile omogenea.

Estraete lo stampo dal frigorifero e versate sopra al fondo la crema di yogurt e panna che avete preparato, rimettetelo in frigo e fatelo raffreddare per 3-4 ore fino a che la crema non sarà diventata solida.

Dopo che saranno passate 3-4 ore, prendete la bustina di gelatina e fatela sciogliere in 250 ml di acqua fredda posta in un pentolino, aggiungetevi 3-4 cucchiaini di zucchero e 3 cucchiaini di confettura alla ciliegia.

Portare il tutto ad ebollizione facendo attenzione nel far sciogliere bene la marmellata, spegnete il fuoco e filtrate il tutto con

un colino. Lasciate intiepidire.

Nel frattempo lavate, asciugate e tagliate, togliendo il nocciolo, le ciliege, e riponetele in modo più o meno ordinato sulla torta che avremo preso dal frigorifero.

Una volta coperta la torta con le ciliege, versateci sopra la gelatina intiepidita cercando di distribuirla in modo uniforme e andando a coprire tutti gli eventuali spazi tra la frutta.

Mettete di nuovo a raffreddare la torta in frigo per almeno 2 ore, quando la torta sarà ben compatta estraetela dal frigo e sformatela.