



Cheesecake al Limone

Ingredienti

Per la base:

250 gr di biscotti tipo digestive

120 gr di burro

Per la crema:

500 gr di ricotta vaccina

75 gr di zucchero a velo

100 ml di panna già zuccherata

4 gr di colla di pesce in fogli

1 limone non trattato (la buccia grattugiata)

3 cucchiaini di limoncello

Per la guarnizione:

1 busta di tortagel chiara

4 gocce di colorante alimentare giallo

variante: 400 gr di formaggio spalmabile

Una torta al limone fresca per le calde giornate estive. Una volta che l'avrete assaggiata, non smetterete di farla.

Di facile esecuzione e si può preparare il giorno prima, anzi è consigliabile farla prima perché diventa migliore e si assesta di più.

Iniziate a macinare i biscotti con un mixer, aggiungete il burro fuso e metteteli in una teglia a cerniera di 24/26 cm, pressate bene e mettete in frigo, o meglio in freezer.

Montate la panna e mettetela in frigo (ricordatevi di usare sempre una ciotola di acciaio che avrete tenuto in freezer in modo che resti ben fredda).

Mettete la colla di pesce a bagno in acqua fredda. Quando è ben morbida trasferitela in un pentolino dopo averla fatta sgocciolare dall'eccesso di acqua (fate attenzione perché si scioglierà quasi subito). Spegnete il fuoco e fatela raffreddare.

In una ciotola capiente lavorate la ricotta con lo zucchero a velo, il limoncello e la buccia del limone grattugiato e infine unite la gelatina continuando a mescolare, aiutandovi con un minipimer.

Unite la panna delicatamente per non farla smontare e trasferite la crema sulla base preparata precedentemente.

Livellate bene e mettete in frigo per almeno 3 ore oppure tutta la notte.

Preparate il torta gel, coloratelo e fatelo raffreddare.

Versare delicatamente sulla torta e rimettere in frigo ancora un po', fino a che la gelatina si sia solidificata.

Con l'aiuto di un coltello passato intorno alla teglia, sformate il dolce e decorate con delle fettine di limone a piacere.

In alternativa potete usare anche una gelatina che trovate [qui](#)

Variante: invece della ricotta ho usato del formaggio spalmabile tipo philadelphia, che io compro all'eurospin, devo dire che come gusto è molto delicato