

# 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