

Cheesecake fredda con fragole e frutti di bosco

Zucchero di canna DEMERARA

Difficoltà media

20 minuti

Ingredienti per uno stampo a cerniera di 26 cm

- **1 disco** Pan di Spagna (vedi Ricetta)
- **50 g** Biscotti secchi sbriciolati (tipo Digestive o savoiardi)
- **100 g** Bagna per dolci (vedi Ricetta)
- **400 g** Formaggio fresco (tipo Philadelphia)
- **200 g** Mascarpone
- **150 g** Zucchero di canna DEMERARA (ridotto a polvere)
- **2 e 1/2 fogli** Colla di pesce
- **400 g** Panna montata
- **100 g** Frutti di bosco a piacere
- **70 g** Fragole
- **30 g** Zucchero di canna DEMERARA

Procedimento



1. Foderate uno stampo rotondo con sottili fette di pan di spagna. Inzuppatele poi leggermente con la bagna per dolci e cospargete poi con i biscotti sbriciolati.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



2. Adagiate circa la metà dei frutti di bosco sulla base. Iniziate poi la preparazione della mousse, amalgamando delicatamente i due formaggi con lo zucchero ridotto a polvere, utilizzando una frusta.



3. Aggiungete la colla di pesce che avrete fatto fondere per qualche minuto nel microonde con un po' d'acqua. Ossigenate infine con la panna montata lucida ovvero non troppo montata.



4. Stendere la mousse e livellarla bene con l'ausilio di una spatola. Mettete in frigorifero a raffreddare per almeno 3 ore.



5. Frullate intanto le fragole con lo zucchero e usate questa composta per ricoprire la superficie della cheesecake. Togliete quindi l'anello esterno dello stampo e decorate con frutti di bosco.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED