

Cheesecake alle fragole

Ingredienti (x6/8 persone)

200g biscotti tipo frollini

60g cioccolato fondente o al latte

500g ricotta

120g zucchero

1 uovo

essenza di vaniglia

fragole

gelatina di albicocche

limone

sale



Esecuzione

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato con due cucchiainate d'acqua. Tritate i biscotti con il mixer e amalgamateli con il cioccolato fuso. Foderate uno stampo da 24cm con carta forno e versate il composto di biscotti, appiattendolo bene sul fondo per creare uno strato uniforme. Con una frusta elettrica sbattete la ricotta con lo zucchero, l'uovo, un pizzico di sale e l'essenza di vaniglia. Versate la crema di ricotta sullo strato di biscotti e livellate il tutto. Cuocete nel forno preriscaldato a 180°C per 30/40 minuti. Lasciatelo raffreddare. Tagliate le fragole, spruzzatele con un filo di succo di limone e disponetele sulla superficie del dolce. Sciogliete la gelatina di albicocche e passatela sulle fragole con un pennello da cucina. Fate riposare in frigorifero per un paio d'ore prima di servire.