



LOVE CHEESECAKE

www.maicakes.it

Difficoltà: media

Tempi di preparazione: 30 minuti più 8 ore in frigorifero.

Questa è un dolce goloso e d'effetto, non serve il forno perché ha bisogno solo di qualche ora di riposo in frigorifero, per realizzare questo dolce ho utilizzato lo stampo in silicone di Silikomart "love".

Ingredienti per l'aspic alle fragole

150 g di vino bianco

50 g di zucchero

8 g di colla di pesce

150 g di fragole tagliate a cubetti

Ingredienti per il cheesecake

250 g di formaggio cremoso (tipo Philadelphia)

250 ml di panna da montare

80 g di zucchero a velo

8 g di gelatina in fogli

10 gocce di aroma di fragola (facoltativo)

Procedimento

Per preparare l'aspic, mettere i fogli di gelatina in ammollo in acqua fredda, in un pentolino far bollire il vino e lo zucchero per circa 5 minuti, togliere il vino dal fuoco, strizzare bene la gelatina e farla sciogliere nel vino caldo. Aggiungere le fragole tagliate a cubetti nello sciroppo di vino e versare il composto nello stampo in silicone. Mettere lo stampo con il vino e le fragole in frigorifero fino a completo raffreddamento. Quando questo composto sarà ben freddo diventerà della consistenza della gelatina.

Per la preparazione del cheesecake, mettere i fogli di gelatina in ammollo in acqua fredda, montare 200g di panna e metterla da parte, amalgamare il formaggio cremoso in un contenitore capiente con lo zucchero l'aroma di fragola. Scaldare i rimanenti 50g di panna, aggiungere la gelatina ben strizzata alla panna e mescolare bene fino a quando la gelatina sarà ben sciolta, versare la panna con la gelatina nel recipiente con il formaggio spalmabile ed amalgamare bene fino ad ottenere un composto liscio senza grumi, unire la panna ed amalgamare dolcemente. Versare il composto nello stampo sopra l'aspic, livellare la superficie e coprire con un foglio di pellicola trasparente. Trasferire lo stampo in frigorifero per 6/8 ore.