Cheesecake allo yogurt e frutti rossi

Primo esperimento Cheesecake, non l’avevo mai fatta e devo dire niente male! Ovviamente versione mia, più light, al formaggio spalmabile ho aggiunto un vasetto di yogurt bianco e sono stata bassa con le dosi di zucchero, questo perchè a me non piacciono i dolci troppo dolci e poi così risparmio magari anche qualche caloria che male non fa.

questa la ricetta…

Ingredienti:

per la base

- 240 gr biscotti
- 100 gr burro 100 g

per la crema

- 400 g Philadelphia
- 1 vasetto di yogurt bianco dolce
- 10 gr Gelatina in fogli
- 150 g Fragole
- 50 g lamponi
- 60 gr Zucchero a velo
- 1 Limoni scorza
- Fragole, lamponi e more per decorare

Precedimento

Per prima cosa frullo i biscotti fino ad ottenere una polvere grossolana. Scaldo il burro, lo aggiungo ai biscotti e amalgamo bene. Il composto ottenuto lo inserisco in una teglia con l'anello apribile, che avevo precedentemente rivestito con la carta forno, o una in silicone, schiaccio bene il composto sul fondo fino ad avere una base compatta e metto la teglia in frigo per almeno 1 ora.

Passo ora alla crema, prima di tutto va fatta ammollare la colla di pesce, metto quindi in una ciotola i fogli con un po' di acqua fredda.
Passo ora alle fragole ed ai lamponi che lavo, mondo per bene e frullo in modo da ottenere una salsa che poi filtro con un colino per eliminarne i semini.

Prelevo qualche cucchiaio della salsa ottenuta e la passo in un pentolino dove aggiungo la colla di pesce ammorbidita e faccio scaldare per qualche minuto fino a che il tutto non si sciolga bene, lascio a raffreddare.

Il resto della salsa filtrata la sposto in una ciotola dove aggiungo anche lo zucchero a velo, il philadelphia e lo yogurt, amalgamo bene fino ad ottenere una crema omogenea leggermente rosa. Per ultimo aggiungo anche lo sciroppo di colla di pesce ed incorporo bene.

Prelevo la base di biscotto dal frigo e sopra ci spalmo in modo uniforme la crema e rimetto in frigo per almeno 3 – 4 ore.

Quando la crema si sarà solidificata passo alla decorazione che faccio con i frutti che ho utilizzato per la crema, quindi fragole e lamponi e aggiungo anche qualche mora e qualche foglia di ostia per dare un tocco di colore.

Buonissima e molto facile da realizzare!!!

PS. ho fatto anche una versione sugarfree per il maritino, ho semplicemente sostituito lo zucchero col dolcificante, che però siccome ha un potere dolcificante molto alto rispetto al primo ne basta veramente poco, io per sostituire i 60g di zucchero a velo ne ho messo circa 10 gr. Ho poi usato yogurt e biscotti senza zucchero, ma comunque dolci e buoni e che per fortuna ormai si trovano tranquillamente al supermercato. Il gioco è fatto!

SERENA CUCINA

SERENA CUCINA