

Cheesecake al lime e frutto della passione, senza cottura

Ingrédients

- 270g di gavottes (ho usato delle gavottes ricoperte di cioccolato)
- 90g di burro
- 650g di philadelphia
- 65g di succo di lime
- 120g di zucchero
- 310g di panna liquida
- 3 frutti della passione

Préparation

1. Siete più cheesecake con cottura o senza cottura?
2. Ammetto che di solito preferisco con cottura, ma ciò non mi impedisce di apprezzare anche l'altra versione, più veloce e che ha il vantaggio di non richiedere il forno.
3. Qui ho fatto una versione esotica, lime & frutto della passione, con un po' di cioccolato nella base!
4. Potete adattarla con l'agrume di vostra scelta nella crema, e la frutta che desiderate in decorazione (limone-lamponi, lime-ananas...).
5. La ricetta è super facile, l'unico vincolo è che il cheesecake deve riposare in frigorifero alcune ore prima di essere gustato!
6. Tempo di preparazione: 20 minuti + alcune ore, oppure una notte di riposo Per un cheesecake di 22 a 24 cm di diametro | 8 a 10 persone: Base: di gavottes (ho usato delle gavottes ricoperte di cioccolato) di burro Fate sciogliere il burro.
7. Sbriciolate le gavottes e aggiungete il burro fuso.
8. Mescolate bene.
9. Mettete il cerchio per dessert sul vostro piatto di servizio con, se ne avete, una banda di rhodoid (il distacco sarà più facile), poi versate il composto di biscotti sul fondo.
10. Compattatelo bene con il fondo di un bicchiere, per esempio, premendo al massimo.
11. Ponete la base al fresco mentre preparate la crema.
12. Crema al lime: di philadelphia di succo di lime La scorza di due lime di zucchero di panna liquida Mescolate il philadelphia con il succo e le scorze di lime.
13. Poi, aggiungete lo zucchero e mescolate di nuovo.
14. Montate la panna liquida a neve, poi aggiungetela delicatamente con la spatola al composto precedente.
15. Quando la crema è omogenea, versatela nel cerchio.
16. Livellate la superficie e mettete in frigorifero per almeno 3 ore, o meglio una notte.
17. Finiture: Scorze di un lime 3 frutti della passione Alcuni biscotti sbriciolati Togliete il cheesecake dal frigorifero, rimuovete il cerchio per dessert e il rhodoid.
18. Quindi, decorate con frutti della passione, scorze di lime e alcuni biscotti sbriciolati prima di gustare!