



## Cheesecake alla fragola e limone

[Del 03/03/2009 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Dolci & dolcetti](#) ]

**Ingredienti:** per 12 persone: 60 g di biscotti secchi tritati, 30 g di burro, 300 g di ricotta, 2 cucchiai di zucchero, 130 g di mousse di vaniglia, 130 g di mousse di limone, 2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata, 2 cucchiai di succo di limone, 1 cucchiaio di gelatina, 2 bianchi d'uovo, 250 g di fragole.

Ungete leggermente con olio la base ed i bordi di una teglia di 20 cm di diametro con cerniera laterale. Mettete sul fondo la pellicola trasparente. Mescolate i biscotti ed il burro, poi pressateli bene sul fondo della teglia. Mettete in frigo mentre preparate la farcitura. Mescolate nel mixer la ricotta con lo zucchero. Aggiungete le mousse, il succo e la scorza di limone, poi mescolate bene. Riempite una piccola terrina con 60 ml di acqua, mettete in ammollo la gelatina finchè non è diventata spugnosa. Portate a bollire un pentolino d'acqua, togliete dal fuoco e mettete la terrina con la gelatina a bagnomaria. L'acqua del pentolino deve arrivare fino a metà circa della terrina che contiene la gelatina. Mescolate la gelatina finchè non si è completamente sciolta, poi fate raffreddare. Aggiungete la gelatina alla ricotta, poi mettete tutto in una grossa teglia. Montate a neve i bianchi d'uovo, poi aggiungeteli alla ricotta. Versate il composto nella teglia dei biscotti. Mettete il composto in frigo a riposare per una notte. Togliete delicatamente i bordi della teglia e rimuovete la pellicola dal fondo. Decorate con le fragole tagliate.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]