

Cheesecake al limone senza cottura

INGREDIENTI:

250 gr di biscotti secchi,
100 gr di burro fuso,
800 gr di formaggio spalmabile,
7-8 cucchiaini di zucchero,
3 fogli di gelatina in fogli,
1 tazzina da caffè piena di limoncello,
2 limoni grandi e non trattati succo e scorza,
200 ml di panna montata,
per decorare:
2 cucchiaini di zucchero,
1 cucchiaino di acqua,
fettine di limone.

Tritare finemente i biscotti e mischiarli con il burro e formare la base del cheesecake in uno stampo a cerniera (il mio era da 26 cm di diametro), e mettere in frigo mentre si prepara la farcitura. In una ciotola mettere il formaggio spalmabile, lo zucchero e scorza e succo di limone e sbattere con le fruste, intanto far scaldare il limoncello in un pentolino e scioglierci dentro la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda, far intiepidire e versare a filo nel formaggio continuando a mescolare. Quando è tutto omogeneo unire la panna montata mescolando dall'alto verso il basso e versare il composto nello stampo con la base di biscotti. Preparare la decorazione versando i 2 cucchiaini di zucchero con 1 d'acqua in un padellino e farlo sciogliere fino a quando non inizia a fare delle bolle abbastanza grandi e passarci dentro le fette di limone scolarle farle raffreddare e decorarci la torta che dovrà riposare in frigo almeno 6h prima di essere servita.

Potete preparare anche una gelatina per decorarla o frutta fresca, ma le fette di limone con questa leggera caramellatura le trovo squisite!!