



Cheesecake alle ciliegie

Ingredienti

180 g	Biscotti secchi Oro Saiwa
100 g	Burro
500 g	Philadelphia Classico in vaschetta
250 g	Ciliegie fresche
125 g	Yogurt intero naturale
50 g	Sciroppo di ciliegie
150 ml	Panna fresca da montare
30 g	Zucchero a velo
10 g	Colla di pesce
100 g	Ciliegie fresche

Preparazione

1. Preparare la base della cheesecake sbriciolando i biscotti con un mixer e aggiungendo il burro fuso; mescolare per bene e poi stendere il composto sulla base di una tortiera (meglio se a cerchio apribile) di cm 22 di diametro che avrete precedentemente imburrato e ricoperto con della carta forno. Premere il composto di biscotti in modo da formare un fondo ben compatto (aiutatevi con il dorso di un cucchiaio o con le mani). Mettere il fondo della cheesecake in freezer per 15 minuti.
2. Nel frattempo porre a mollo in abbondante acqua ben fredda la colla di pesce, in modo che si ammorbidisca. Sbattere con le fruste di uno sbattitore il Philadelphia aggiungendo lo zucchero a velo, lo sciroppo di ciliegie (in alternativa unire altri 70 g di zucchero nella crema e volendo delle ciliegie fresche a pezzetti) e lo yogurt intero.
3. Scaldare due cucchiaini di panna e scioglierci dentro la colla di pesce ben scolata dall'acqua di ammollo. Montare la restante panna e unire il tutto delicatamente, quindi versate il composto ottenuto sulla base.
4. Guarnire la sommità del dolce con le ciliegie sciroppate (ben sgocciate) oppure con delle ciliegie fresche denocciate e porre la cheesecake in frigorifero per almeno 4-6 ore.

Se non trovate delle ciliegie fresche potete utilizzare le ciliegie sciroppate (sgocciate). Per realizzare la crema ne sono sufficienti 100 g, per la guarnizione 50 g.