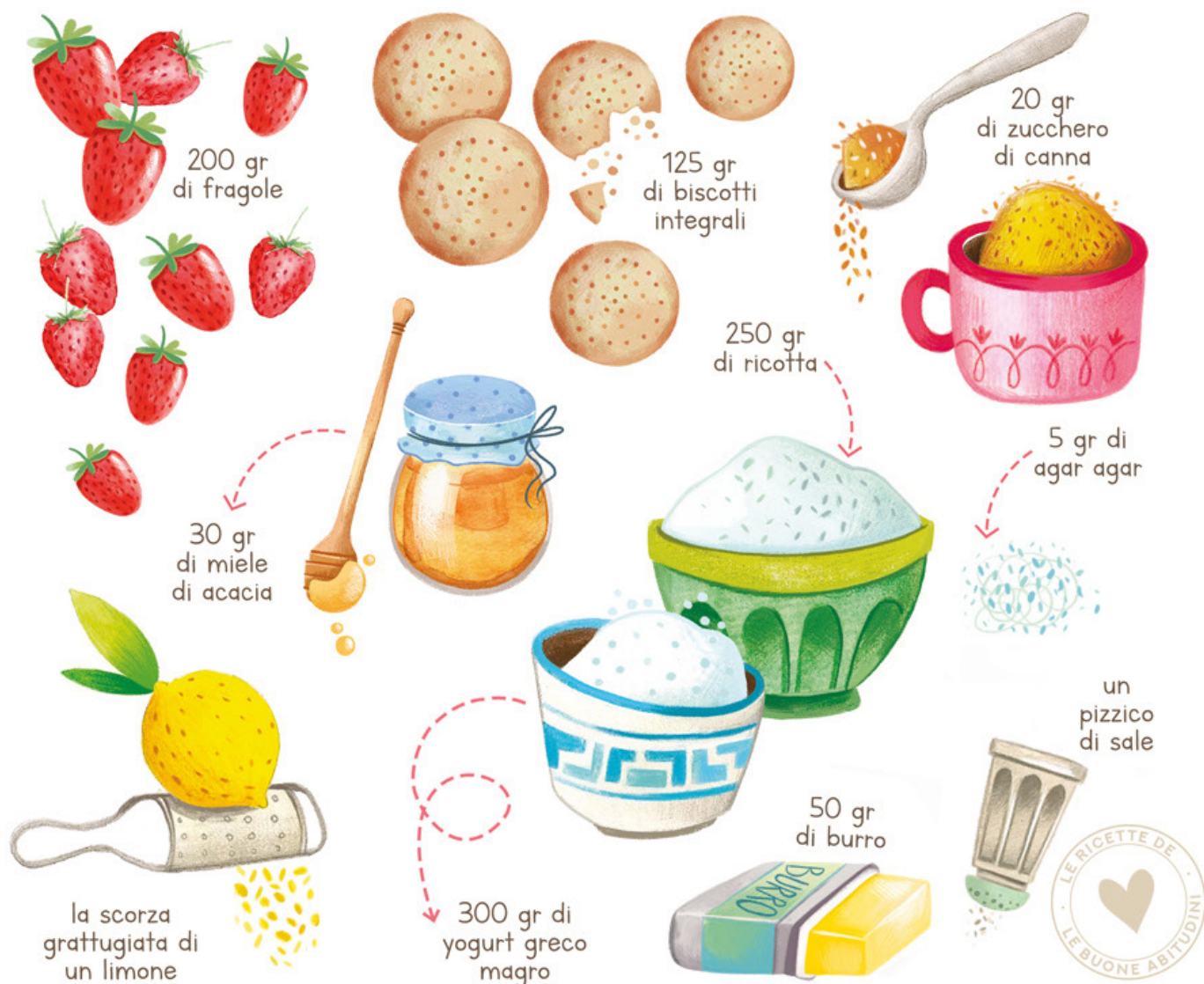


↗ cheesecake ↖ fragole e yogurt

(INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 18 CM)



• procedimento •

CHEESECAKE FRAGOLE E YOGURT

1. Sciogli il burro a fuoco basso e lascialo raffreddare completamente, uniscilo ai biscotti sbriciolati e amalgama il tutto. Rivesti il fondo dello stampo a cerniera con la carta forno, trasferisci il composto nello stampo e livellalo, poi ponilo a riposare in frigo.
2. Pulisci e lava le fragole, frullane la metà con il minipimer e filtra la purea ricavata con un colino. Scalda in un pentolino qualche cucchiaino di yogurt, aggiungi l'agar agar e lascia bollire per 5 minuti continuando a mescolare, quando si sarà addensato togli dal fuoco e lascia intiepidire.
3. Setaccia la ricotta in una ciotola, unisci lo zucchero di canna, il miele e un pizzico di sale, monta il tutto con le fruste. Aggiungi lo yogurt rimasto, la scorza grattugiata di un limone e la purea di fragole, amalgama il composto con una spatola per ottenere una crema liscia. Unisci anche la crema con l'agar agar.
4. Trasferisci il composto nello stampo, livellalo e poni a riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Sforma la cheesecake facendo attenzione a staccare bene i bordi, poi decoralo con le fragole restanti tagliate a pezzetti!