



CHEESECAKE CON SALSINA GOLOSA ALLE FRAGOLE

Preriscalda il forno a 170°. Nel frattempo prepara la base. Fai sciogliere il burro a bagnomaria, passa i biscotti al mixer. In una ciotola, mescola i biscotti tritati con il burro fuso e lo zucchero, stendi questo composto, premendo bene, sul fondo di una teglia con bordo alto removibile. Metti il tutto in forno per una decina di minuti.

Passa quindi al ripieno: mescola la ricotta con il philadelphia, lo zucchero e il sale fino a che non è una crema omogenea. Aggiungere il succo di limone, la panna, il tuorlo e le uova. Mescola bene con la frusta e versa il tutto sulla base tolta dal forno e fatta intiepidire qualche minuto.

Metti il tutto di nuovo in forno sempre a 170° per circa un'ora e un quarto, fino a che non vedi la superficie un po' dorata. Estrai la torta dal forno, falla raffreddare ponila quindi in frigorifero così che il tutto si compatti bene.

Prepara infine la salsina. Pulisci le fragole e passale al mixer. Mettile in un padellino e scaldale con aggiunta dello zucchero. Fai andare il tutto a fuoco medio per circa 10 minuti, ne risulterà una marmellata leggera.

Falla raffreddare un po' e poi versala sulla torta. Quando il tutto è freddo rimetti in frigorifero così che la salsa si rapprenda un po'.

Ingredienti:

*400g di ricotta
250gr di philadelphia
150g di zucchero
1 cucchiaino di farina
1 cucchiaino di succo di limone
80ml di panna fresca
1 tuorlo
4 uova
un pizzico di sale
150g di biscotti digestive
50g di burro
1 cucchiaino di zucchero*

Per la salsa:

*250gr di fragole
100gr di zucchero*

