

Cheesecake al caffè: un dessert fresco, facile e veloce

written by Redazione | 10/09/2022



Una base di biscotti e burro accoglie un ripieno di crema al caffè aromatizzata alla vaniglia: ecco la ricetta di un dessert che possono preparare davvero tutti

La **cheesecake al caffè** è un dessert popolarissimo, ideale in tutte le stagioni e appagante conclusione di ogni pasto. Di varianti ce ne sono tantissime e ognuno può apportare delle modifiche in base ai propri gusti o agli ingredienti disponibili. Qui ti spiegheremo come preparare questo dessert con alcune alternative.

L'utilizzo del caffè nella pasticceria ha una tradizione antica e anche se quasi tutti sappiamo [come preparare il tiramisù perfetto](#), tale ingrediente è protagonista in tante ricette di dolci freschi oppure cotti in forno la cui preparazione è differente.

Il segreto per preparare dolci cremosi e densi al punto giusto

La preparazione dei dolci freschi avviene con una fase di amalgama degli ingredienti e una di riposo a basse temperature. Il segreto di queste ricette è l'utilizzo sapiente degli ingredienti alle giuste temperature; nel caso del [caffè](#), esso dovrà essere a temperatura ambiente e mai bollente.

Cheesecake rivisitata al caffè: ricetta semplicissima e golosa

Con questa famosa bevanda si può ottenere un gustosissimo dessert con una base di biscotti e burro e un ripieno di **crema al caffè aromatizzata alla vaniglia**: praticamente una **cheesecake rivisitata al caffè**, che ogni goloso apprezzerà molto. Il procedimento è molto semplice:

1. mescolare i **biscotti secchi** al **cacao e al burro** (in proporzione 2:1) per ottenere la base della cheesecake che andrà conservata al fresco
2. Per il ripieno, si può omettere la **colla di pesce**, mescolando tra loro latte, panna, vaniglia, burro, zucchero e caffè. Per ottenere una crema soffice e gustosa, assicurarsi di mixare ad alta velocità tutti i componenti ad esclusione della panna che, invece, dovrà essere montata a parte e unita al resto mescolando delicatamente a mano, con movimenti dal basso verso l'alto.

Usa il formaggio spalmabile come alternativa

Se non ti piace la **panna da montare** puoi usare del formaggio fresco spalmabile o del mascarpone. Per ottenere un effetto più denso e cremoso c'è un piccolo trucchetto che è quasi un segreto, ovvero quello di utilizzare lo zucchero a velo al posto di quello semolato. Grazie alla sua consistenza farinosa e sottile, infatti, permette di montare più facilmente gli ingredienti e ottenere creme dense e spumose che, dunque, saranno anche più gustose.

Come utilizzare al meglio il caffè

Quanto al caffè, invece, assicurati di usarne uno di qualità. Se hai una moka di piccole dimensioni e non vuoi utilizzare la tua **piccola scorta di caffè pregiato** puoi anche provare il formato solubile, purché sia buono. Si tratta di una soluzione decisamente più pratica perché richiede solamente di portare a bollire l'acqua e poi di mescolarla con il preparato al caffè.

Il **caffè solubile**, tra l'altro, diventa denso e schiumoso se mixato ad alta velocità per qualche minuto con lo zucchero. Grazie a questa sua particolarità ci permette di ridurre le quantità di panna o di formaggio spalmabile da integrare per dare densità e cremosità al composto. Ricorda che anche lo zucchero può essere aggiustato a piacimento e che, utilizzando quello al velo, otterrai una crema dall'aspetto più spumoso e piacevole.