



Cheesecake al melone, prepararla in poche mosse

Un dolce fresco, goloso e colorato che mette di buon umore. Si direbbe che è adatto all'estate ma sfidiamo chiunque a non gradirlo in tutte le stagioni.



Cheesecake al melone (Foto © Alessandra Barbazza).

La **cheesecake al melone** è un'ottima scelta per servire un dolce fresco e colorato perfetto per l'estate, perchè non si cuoce al forno, ma anche per rallegrare le [tavole autunnali](#) e pulire il palato dopo pranzi sostanziosi. Seguite le nostre indicazioni e poi uscite ad acquistare subito gli ingredienti!

Le [cheesecake](#) sono tra i dessert più semplici da realizzare ed hanno anche la caratteristica di esprimere la nostra creatività, inserendo ingredienti stagionali o semplicemente quelli che la fantasia ci suggerisce.

Ricetta Cheesecake al melone

La ricetta che proponiamo è per 8\12 persone, con una tortiera a cerniera con un diametro di 26 cm.

Ingredienti per la base

- 250 grammi di biscotti tipo [Digestive](#)
- 125 grammi di burro
- 2 cucchiaini di zucchero di canna

Ingredienti per la farcia

- 500 grammi di yogurt greco
- 350 grammi di panna da montare (non zuccherata)
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 12 grammi di colla di pesce (6 fogli)

Ingredienti per la gelée

- Mezzo melone (circa 300 grammi)
- 6 grammi di colla di pesce (3 fogli)
- 2 cucchiaini di zucchero

Procedimento

Foderare la tortiera con la carta forno. Frullare i biscotti con lo zucchero ed il burro fuso, versare il composto sabbioso nella tortiera e compattare bene. Mettere in frigorifero per circa un'ora.

Immergere 6 fogli di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Nel frattempo, stemperare lo yogurt greco con lo zucchero a velo.

Prelevare un paio di cucchiai di panna (non ancora montata) dal totale e farla intiepidire in un pentolino: aggiungervi i fogli di gelatina ben strizzati e farli sciogliere mescolando di tanto in tanto, dopodichè versare il tutto nel composto.

Montare la restante panna e aggiungere anch'essa al composto, magari con qualche goccia di vaniglia. Versare la crema sopra la base nella tortiera. Livellare e far rapprendere in frigorifero per circa 3 ore.

Immergere i 3 fogli di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

Frullare circa metà melone retato con due cucchiaini di zucchero, mettere in un pentolino e far scaldare. Aggiungere i fogli di colla di pesce ben strizzati e far sciogliere. Una volta intiepidito versare come ultimo strato della cheesecake: lasciare riposare in frigorifero per altrettante 3 ore.

Buon appetito!



Cheesecake al melone, pronta da servire (Foto © Alessandra Barbazza).

Data di creazione

03/10/2017

Autore

alessandra-barbazza