



Cheesecake alla vaniglia, con salsa ai fichi: dolcezza autunnale

Un'autentica golosità che può essere preparata anche da chi non ha alcuna competenza di pasticceria. Il risultato sarà davvero sorprendente.

Se la [Cheesecake al melone](#) ci aveva deliziato in estate, la **Cheesecake alla vaniglia, con salsa ai fichi** è un dessert che conquista grazie all'armonia tra elementi caldi e freddi: come l'autunno, quando lo strascico tepore estivo e le prime frescure si abbracciano.



Cheesecake alla vaniglia, con salsa ai fichi (Foto © Alessandra Barbazza).

Ricetta della Cheesecake alla vaniglia, con salsa ai fichi

Si consiglia l'uso di una teglia del diametro di 26 cm. La ricetta è per 6-8 persone.

Ingredienti per la base della cheesecake

- 250 grammi di biscotti tipo Digestive
- 125 grammi di burro

Ingredienti per la farcia

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

Ingredienti per la salsa ai fichi:

- 8 [fichi](#)

- Acqua q.b
- Zucchero q.b



Fichi.

Procedimento

Foderate la tortiera (meglio se con cerniera) con la carta forno.

Fate sciogliere il burro e lasciatelo raffreddare; nel frattempo frullate i biscotti. Quando il burro sarà pronto, unitelo ai biscotti e mescolate fino ad amalgamare bene. Versate il composto sabbioso nella tortiera e compattatelo: aiutatevi facendo pressione con un cucchiaio (o il fondo di un bicchiere), in modo tale da creare la base. Mettete in frigorifero per circa 1h.

Immergete 6 fogli di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

Nel frattempo stemperate lo yogurt greco con lo zucchero a velo. Prelevate un paio di cucchiaini di panna (non ancora montata) dal totale e iniziatela a intiepidire in un pentolino: aggiungetevi i fogli di gelatina ben strizzati e fateli sciogliere mescolando di tanto in tanto, dopodiché versate il tutto nel composto.

Montate la restante panna e aggiungete anch'essa al composto. Aromatizzate con i semi della bacca di vaniglia. Versate ora la crema sopra la base nella tortiera. Livellate e fate rapprendere in frigorifero per circa 3 ore.

Sbucciate i fichi, metteteli in un pentolino con circa quattro cucchiaini d'acqua e fate bollire. Quando i fichi saranno appassiti, aggiungete due cucchiaini di zucchero, continuate a mescolare finché la

purea si sarà leggermente addensata e caramellata.

La salsa ai fichi, tiepida, accompagnerà perfettamente la freschezza della cheesecake; qualche goccia di cioccolato amaro fuso attenuerà invece la generosa dolcezza dei fichi.

Data di creazione

03/11/2017

Autore

alessandra-barbazza