

## **Cheese cake di fichi in gelatina di uva fragola**



Esecuzione: Facile

Preparazione: 40

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Pesta i biscotti, fino a sbriciolarli, in un terrina e aggiungi il burro fuso. Fodera il fondo di uno stampo tondo a cerniera con la carta da forno e crea la base del dolce livellando i biscotti con il dorso di un cucchiaio. Poni in frigo a raffreddare.

Intanto lavora a crema la ricotta con il formaggio e lo zucchero a velo. Pela i fichi e tagliali a pezzettoni; saltali in padella con lo zucchero di canna per caramellarli e poi falli raffreddare. Ammolla 2 fogli di gelatina in acqua fredda, strizzali e scioglili in un cucchiaio di panna riscaldata. Unisci i fichi schiacciati e la gelatina alla crema di formaggio; aggiungi la panna montata e amalgama con un cucchiaio di legno. Versa la crema sulla base di biscotti, livellala e poni in frigo per 20. Nel frattempo passa al setaccio i chicchi di uva fragola, versa il succo ricavato in un pentolino, riscalda appena e unisci la gelatina ammolata e strizzata. Versa sulla superficie della torta la gelatina fredda e conserva in frigo per almeno 2 ore.

### **Ingredienti per 4 persone**

- **Per la base:**
- 280 g di biscotti secchi
- 30 g di burro
- **Per la crema:**
- 180 g di ricotta fresca
- 150 g di formaggio fresco spalmabile
- 120 ml di panna fresca
- 2 fogli di gelatina
- 2 fichi
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 3 cucchiaini di zucchero a velo
- **Per la gelatina:**
- 250 g di uva fragola
- 1 foglio di gelatina