

Cheesecake al melone (no cheese)

Oggi vi propongo una ricetta estiva, la cheesecake al melone, da gustare fredda da frigo. La gusto delicato del melone rende questo dolce davvero unico e soprattutto leggero in quanto non è cotta e non sono stati utilizzati le uova e formaggi.

Con l'arrivo del caldo si cerca di utilizzare il forno il meno possibile e le cheesecakes sono fra quelle torte che meglio si prestano alla stagione calda. Esistono diverse versioni della "cheesecake", con la philadelphia, con la ricotta, con la panna, con il mascarpone, con lo yogurt, ecc. Infine vi sono diversi stili per paese (italiano, francese, greco, maltese, svedese, islandese, finlandese, tedesco, nederlandese e belga, polacco, ungherese, rumeno e bulgaro, georgiano, armeno, asiatico, giapponese, nepalese, vietnamita, mongolo, somalo, sudafricano) e due modalità di preparazione, a caldo e a freddo. Inoltre per addensare il composto si possono utilizzare la colla di pesce a foglie, l'amido di mais o l'agar agar. Ma veniamo alla ricetta di oggi:

Ingredienti

Per la base:

- 200 grammi di biscotti secchi (tipo digestive)
- 80 grammi di burro fuso

Per il composto:

- 300 grammi di yogurt bianco
- 40 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 400 grammi di panna da montare
- 12 grammi di gelatina (es. la colla di pesce in foglie)

Per il topping

- 250 grammi di melone retato

- 45 grammi di zucchero semolato
- 8 grammi di gelatina (colla di pesce in foglie)

Preparazione

Preparate la base. Tritate finemente i biscotti. In un pentolino sciogliete il burro e versateci i biscotti tritati. Mischiate il tutto in maniera omogenea. Rivestite il fondo di una teglia per torte con cerniera del diametro di 18 cm con il composto di biscotti e burro. Mettetela in frigorifero per circa mezz'ora.



Nel frattempo preparate il ripieno. Prendete le foglie di gelatina e lasciatele in ammollo in acqua tiepida. In una pentolino riscaldate lo yogurt con lo zucchero a velo e versateci le foglie di gelatina ammorbidite e strizzate. Continuate a mescolare finché la gelatina non si sarà sciolta ed amalgamata completamente.



A parte montate la panna. Versate poi sulla panna montata il composto di yogurt e gelatina. Continuate a mescolare per amalgamare gli ingredienti. Infine versate il composto così ottenuto sulla base di biscotti. Ponete la cheesecake in frigorifero e lasciatela raffreddare per circa 3 ore.



Trascorse le 3 ore di raffreddamento (la cheesecake dovrà risultare solidificata per così dire) potete iniziare a preparare il topping. Frullate il melone con lo zucchero. Versatelo in un pentolino e riscaldatelo. Prendete le foglie di gelatina ammorbidite precedentemente in un pò di acqua e poi strizzate e aggiungetele al melone. Continuate a mescolare a fuoco basso finché la gelatina non si sarà amalgamata per bene. Lasciatela raffreddare un pochino prima di versarla sulla cheesecake. Distribuitela sulla torta uniformemente, partendo dai bordi fino al centro. Raccomando di versarla poca per volta, onde evitare che si rompa la base sottostante (il core della cheesecake).

Riponete la cheesecake in frigorifero per altre 2 ore, oppure per accelerare i tempi potete utilizzare il freezer lasciandola dentro per circa mezz'ora.

La vostra cheesecake è pronta per essere servita! Potete decorarla con una bella fetta di melone e qualche fogliolina di menta ☐

...

Charles