

No-bake Cheesecake

Preparare una torta senza cuocerla al forno? Con questa No-bake Cheesecake con noci di macadamia e pere, si può benissimo!

La combinazione di limoni estivi e pere autunnali, che armonizzano in modo meraviglioso, rende la torta particolarmente straordinaria. Ma non è solo il gusto della mini torta che conquista, anche la sua consistenza cremosa è eccezionale!

Abbiamo esaltato la solita base di biscotti con ospiti nobili: con noci di macadamia! Fun fact: a causa della sua elaborata lavorazione, la noce di macadamia è considerata la noce più costosa del mondo

- 50 g di noci di macadamia
- 125 g di savoiardi
- 80 g di burro, a temperatura ambiente
- 100 g di pere in barattolo, scolate (tenere assolutamente da parte il succo!)

- 600 g di Philadelphia
- 100 g di yogurt bianco
- 50 ml di succo di limone
- 50 ml di succo di pera (il liquido dalla scatola di conserva)
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 4 foglie di gelatina
- 1 cucchiaino di Maizena
- 75 g di zucchero

1. Prendere le pere dalla scatola di conserva e sgocciolarle bene. Raccogliere e mettere da parte il liquido.
2. Mettere le noci di macadamia in un sacchetto di plastica e batterle bene con un mattarello.
3. Poi aggiungere i biscotti savoiardi e ridurre anche loro bene a pezzettini.
4. Ora, in una terrina, impastate tutti i pezzettini con il burro fino a quando non si amalgamano e si compattano bene.
5. Rivestire la base della tortiera con carta da forno e distribuirvi dentro il composto di biscotti e burro, premendolo sul fondo e sulle pareti. Sui lati, l'impasto dovrebbe essere un po' più alto dei bordi della tortiera.
6. Tagliare le pere a fette di circa 5 mm di spessore e distribuirle sulla base di biscotti.
7. Mettere lo stampo in frigorifero per circa 30 minuti.
8. Nel frattempo, mescolare bene yogurt, scorza di limone e Philadelphia in una terrina, fino a quando non si vedono più grumi.
9. Mettere 50 ml di succo di pera e 50 ml di succo di limone in un padellino e immergere le foglie di gelatina nel liquido freddo per circa 5 minuti.
10. Aggiungere lo zucchero e la maizena e riscaldare brevemente a fuoco medio fino a quando tutto si è sciolto.
11. Svotare il liquido nella terrina e mescolare di nuovo bene.
12. Versare il composto sulla base di biscotti, nello stampo e poi metterlo in frigorifero per almeno 4 ore o meglio ancora per tutta la notte.
13. Decorare a piacere la cheesecake bella pronta con, ad esempio, cioccolato fuso.

Durata di preparazione: circa 1 ora; raffreddamento: almeno 4 ore