

**INGREDIENTI per 4 persone**

**Per la base:** \* 200 g di biscotti secchi \* 100 g di burro chiarificato

**Per la crema:** \* 150 g di Exquisa Skyr \* 250 g di panna fresca \* 10 g di colla di pesce \* 40 ml di miele \* il succo di mezzo limone

**Per la copertura:** \* 400 g di ciliegie \* 60 g di zucchero \* 1 cucchiaio di succo di limone \* 10 g di amido di mais \* 35 ml di acqua.

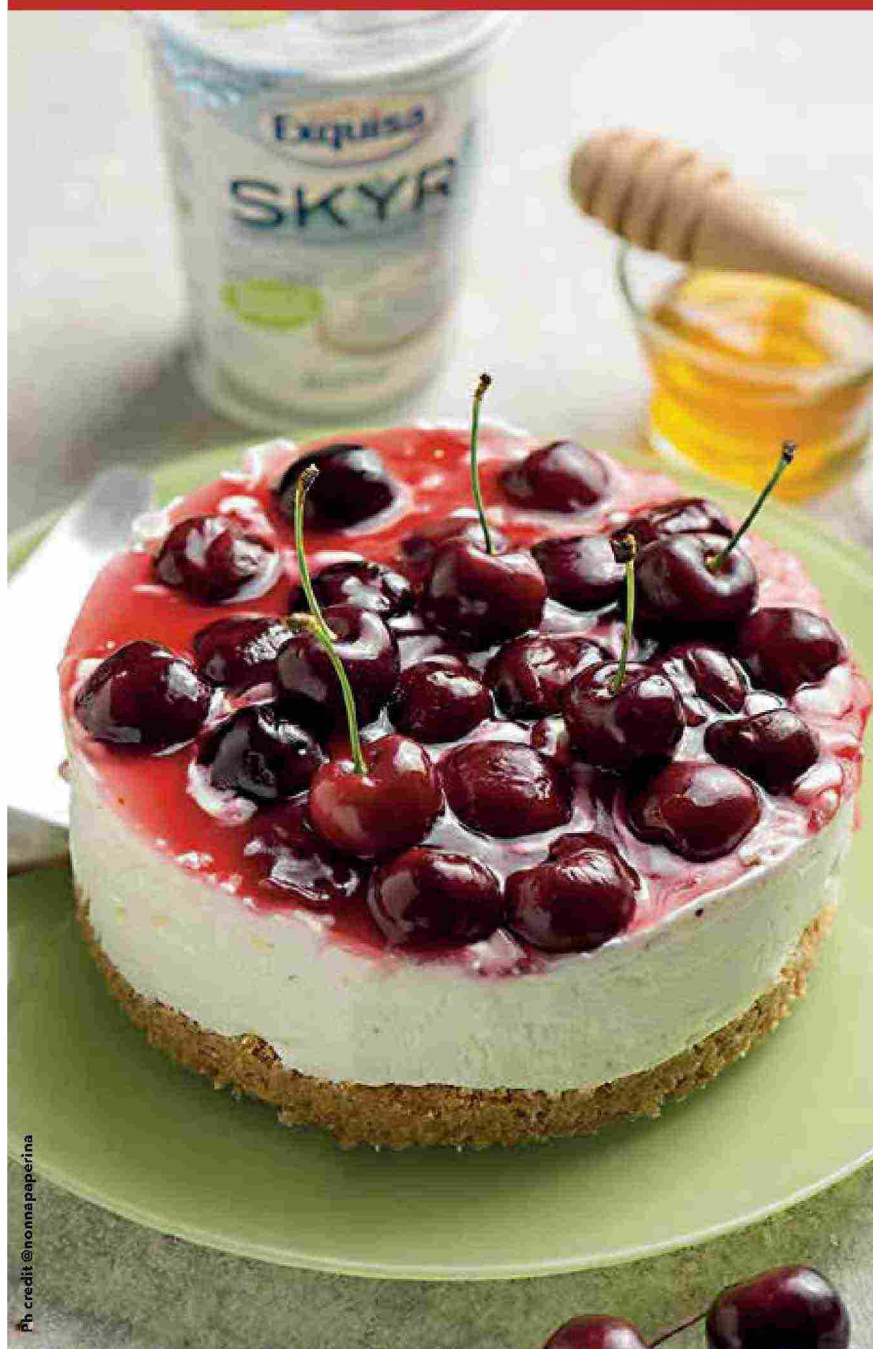
**PREPARAZIONE**

**Per la base:** ungete con il burro la carta da forno e usatela per coprire lo stampo. Tritate i biscotti e metteteli in una ciotola per ammorbidirli con il burro, mescolate con cura fino a quando vi ritroverete con un composto abbastanza uniforme, versatelo nello stampo e distribuitelo per bene con una spatola. Poi mettete tutto in frigo per 30 minuti.

**Per la farcia:** ammolate la colla di pesce in una soluzione con acqua e succo di limone per qualche minuto e poi scaldate il tutto a fiamma bassa in modo che la gelatina si scioglia completamente. In una ciotola mescolate la panna e il miele, poi attendete 10 minuti. Montate il composto con le fruste elettriche, aggiungete Exquisa Skyr e la colla di pesce mescolando delicatamente con una frusta manuale. Versate la crema ottenuta nello stampo per coprire la base di biscotti e lasciate riposare in frigo per 4 ore.

**Per la guarnizione:** denocciate le ciliegie, mettetele in una pentola con lo zucchero e cuocete a fiamma media per 3-4 minuti. Aggiungete anche l'amido di mais con un po' di acqua e mescolate bene il tutto. Lasciate cuocere per 5 minuti dal bollore, ossia il tempo necessario per rendere il composto morbido e mantenere integra la frutta. Spegnete il fuoco e fate raffreddare. Trascorso questo tempo, prendete la *cheesecake* e spalmate la copertura sulla farcia. Decorate con qualche ciliegia fresca e denocciata. Infine, per rendere più facile il taglio, fate riposare la *cheesecake* un'altra ora prima di servirla.

# CHEESECAKE ALLE CILIEGIE



Ph credit @nonnapaperina

134615