Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco
RICETTA

Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco

TEMPO	30 min
INGREDIENTI	9 articoli
PER	4 porzioni

Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco

INGREDIENTI

- Una confezione di latte di cocco Suzi Wan®
- 200 gr di biscotti secchi tipo digestive
- 100 gr di burro
- 250 ml di yogurt greco
- 12 gr di colla di pesce
- Un lime
- 4 cucchiai di zucchero a velo
- Frutti di bosco a piacere
- Una manciata di pistacchi al naturale

PREPARAZIONE

1. Tritate in un mixer i biscotti e aggiungente il burro fuso a bagnomaria. Foderate con questa base il fondo fondo di 4 stampini monoporzione per cheesecake e metteteli in frigorifero a solidificare per mezz'ora.
2. Fate ammorbidire la colla di pesce in abbondante acqua fredda, strizzatela e fatela sciogliere a bagnomaria insieme a due cucchiai di yogurt greco. Mescolate il tutto in una ciotola aggiungendo il latte di cocco Suzi Wan® con lo yogurt rimasto, lo zucchero a velo e la scorza di un lime.
3. Versate la crema ottenuta sulla base di biscotti e mettete in frigo a raffreddare per circa 3 ore. Decorate a piacere con frutti di bosco e granella di pistacchi,

precedentemente tritati prima di servire.

Altre ricette simili

Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca

TEMPO

40 min

INGREDIENTI

8 articoli

Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

9 articoli

Tiramisu alla crema di cocco e cioccolato bianco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

8 articoli



Torta di cioccolato, latte di cocco e zenzero

TEMPO

65 min

INGREDIENTI

10 articoli

Source URL:
https://it.suziwan.com/fork-and-chopsticks/cheesecake-ai-frutti-di-bosco-e-latte-di-cocco