



---

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 cucchiaini di zucchero a velo
- Frutti di bosco a piacere
- Una manciata di pistacchi al naturale

## PREPARAZIONE

1. Tritate in un mixer i biscotti e aggiungete 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 cucchiaini 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 mettetela 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>