

ATTIVITA' ALTERNATIVA

Buongiorno bambine e bambini, come state? Spero vada tutto bene. Vi sono piaciuti i lavoretti della settimana scorsa?

Questa settimana vi mando qualcosa di leggero e creativo. Come saprete il 10 maggio sarà la Festa della Mamma, quindi ho pensato che sarebbe una bella idea prepararle un dolce fatto interamente con le vostre mani, una fresca cheesecake! Così farete contenta non solo la mamma, ma tutta la famiglia!

Non vi spaventate, è più facile di quanto sembri! Vi riporto qui la ricetta più completa che sono riuscito a trovare, ci sono tutti i passaggi illustrati, basta seguirli con attenzione e usare gli ingredienti giusti. Vedrete che sarà un successo!

Nelle prossime pagine troverete la ricetta, da accompagnare ad un simpatico disegno.

Ricordate quando da piccoli vi facevano disegnare il contorno della vostra mano per vedere quanto eravate cresciuti? Potreste farlo da soli, e poi disegnare un mazzo di fiori a vostro piacere, magari accompagnando tutto ad una bella poesia, canzone, o semplicemente con delle parole d'affetto per la mamma. Vedrete che le farà molto piacere!



Cheesecake fredda



La cheesecake fredda senza cottura è un tipico dolce americano a base di formaggio morbido spalmabile, molto amato da adulti e bambini.

È molto apprezzata sia in estate, quando viene preparata con l'aggiunta di frutta fresca di stagione, sia in inverno, perché viene gustata come se fosse una specie di semifreddo. La torta infatti non viene congelata, la crema rimane morbida risultando piacevole al palato anche nei mesi più freddi.

La nostra cheesecake fredda non prevede l'utilizzo della gelatina: il risultato è una torta cremosa che necessiterà di essere posta in frigorifero a rassodare per circa 4 ore. La presenza del Philadelphia, che è un formaggio piuttosto sodo, aiuterà la crema ad acquisire la giusta densità.

Noi l'abbiamo realizzata con la classica base di biscotti e un golosissimo topping al cioccolato fondente, ma volendo si può omettere il topping, o preferirne uno alla frutta.

Ingredienti per una tortiera a cerniera apribile da 22 cm



280 g di biscotti Digestive



150 g di burro



500 g di formaggio spalmabile (Philadelphia o simile)



250 g di panna fresca



120 g di zucchero a velo



2 cucchiai di succo di limone



PER IL TOPPING (in alternativa si può usare uno già pronto)



150 g di cioccolato fondente



180 g di panna fresca

Preparazione



Prendiamo i biscotti ed aiutandoci con un mixer da cucina riduciamoli nella stessa consistenza del pan grattato.

In alternativa possiamo aiutarci con un mattarello o con una bottiglia di vetro. L'importante è che i biscotti si riducano in una sorta di farina.

Riponiamo tutto in una ciotola e uniamo il burro che abbiamo precedentemente fatto sciogliere (1). Il burro deve amalgamarsi uniformemente tra i biscotti, per fare questo, versiamolo con molta accortezza, coprendo più o meno tutta la superficie della ciotola, e mescoliamo con cura.

Prendiamo una teglia da 22 cm di diametro e foderiamo il fondo con la carta forno, poi, versiamo il composto di biscotto (2).



Creiamo una base con uno spessore omogeneo, premendo e compattando con il dorso di un cucchiaio (3). Quando tutto è pronto riponete in frigorifero per 30 minuti (4).



Nel frattempo, prepariamo la crema:

versiamo in una ciotola il formaggio spalmabile. Lavoriamolo con il succo di limone fino ad ottenere un composto molto morbido (5). Montate la panna fresca con lo zucchero a velo (6) e uniteli al composto di formaggio spalmabile, mescolando con delicatezza.



Trascorsi i 30 minuti, riprendiamo la base della torta dal frigorifero e versiamovi sopra la crema, distribuendola in modo uniforme (7).

Riponiamo in frigorifero tutto per almeno 2 ore (8).



Per completare il dolce prepariamo il topping: in un pentolino portiamo a bollire la panna, quindi uniamovi il cioccolato fondente tagliato a pezzetti (9) e, a fuoco spento facciamolo sciogliere completamente mescolando con una frusta a mano (10). Dopodiché trasferiamolo in un recipiente e lasciamolo raffreddare del tutto.



Riprendiamo la nostra cheesecake, versiamovi il topping al cioccolato (11) e distribuiamolo uniformemente. Rimettiamo in frigorifero per ancora un'ora circa (12) prima di servire.

Variante alla fragola

In alternativa la cheesecake può essere completata con un topping alle fragole.

Occorrono:

- 300 g di fragole
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 50 g di zucchero semolato

Lavate le fragole e tagliatele in cubetti di medie dimensioni. A questo punto, dividetele a metà: una parte diventerà purea, l'altra andrà ad abbellire la cheesecake. Prendete una casseruola e fate cuocere, a fuoco molto dolce, una parte delle fragole con lo zucchero e il succo di limone. Quando avranno raggiunto la consistenza di un purè e si sarà formato un po' di sughetto, potrete spegnere il fuoco. Lasciate raffreddare e versate sulla torta, guarnendo con le fragole tenute da parte.

Buon lavoro a tutti bambini! A presto!!!