Cheesecake cocco e nutella – I dolci di Flavia

Ingredienti:

per la base:

200g biscotti tipo Oro Saiwa oppure, per i più golosi, tipo Pan di Stelle

per la crema:

500g ricotta

170g zucchero

250g mascarpone

2 vasetti di yogurt al cocco

4 fogli di colla di pesce

50g farina di cocco (2-3 cucchiai circa)

per la decorazione:

300g di nutella, o altra crema spalmabile alla nocciola

Farina di cocco q.b.

Lavorazione:

Tritate i biscotti con un mixer e sciogliete il burro. Mescolate i biscotti al burro fuso e foderate il fondo di una tortiera da 22 cm. t bene col dorso di n cucchiaio e riponete in freezer per mezz'ora.

Intanto preparate la crema. Mescolate la ricotta con lo zucchero e il mascarpone. Aggiungete lo yogurt al cocco e la farina di cocco.

Mettete in acqua fredda i fogli di colla di pesce, e una volta morbidi, strizzateli e scioglieteli in un pentolino con un po' di acqua. Quindi incorporateli alla crema.

Riprendete la tortiera. Ponete la crema sopra la base di biscotti e rimettete in freezer per 3 ore.

Decorate con uno strato di Nutella (eventualmente ammorbidita un po' a bagnomaria prima di stenderla) e farina di cocco.

Vai alla prossima ricetta.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da qui o trovarle raccolte qui

---

Cotton Lemon Cheesecake

By Flavia Bullo a veterinary medicine student who loves baking

This is ricotta cheese with lemon and cinnamon lemon sauce

Ingredients:

4 eggs, 100g sugar, 500g ricotta cheese, lemon zest (from 2 organic lemons), vanilline (vanilla aroma), a tablespoon of maize starch

For the sauce: juice of 1 lemon, 10 tablespoons of water, 2 tablespoons of sugar, 2 teaspoons of maize starch, 1 teaspoon of cinnamon

Directions:

Preheat oven at 170°C

Separate yolks from whites, whip the yolks with sugar and add vanilla aroma, ricotta, lemon zest and maize starch. Whip the whites until stiff and add them to the mixture gently (from below). Bake t 170°C for 40-45°mins

Mix the sauce ingredients together on a slow fire, stirring until they get firm.