



CHEESELOVE - LA CHEESECAKE CHE TI AMA ANCHE SE NON SAI CUCINARE



“Cheeselove” è il dolce che non ti chiede di sbattere nulla, ma ti sbatte via la tristezza. È la cheesecake che ha fatto pace con la modernità: niente colla di pesce, niente fruste, solo frutti rossi e una pouch che ti guarda e dice “fidati di me”. Ecco la ricetta che ha litigato con la pasticceria classica.

Ingredienti

- 1 pouch Santa Lucia Cheesecake Perfetta (la crema già pronta, per chi ha detto “mai più sbattimenti”)
- 200 g di biscotti secchi tipo Digestive (quelli che sanno di qualcosa e non di polistirolo essiccato)

- 100 g di burro morbido (non sostituirlo con margarina, non siamo nel 1994)
- 200 g di frutti rossi misti (lamponi, mirtilli, fragole, ribes... o quello che il fruttivendolo non ha finito)
- 2 cucchiaini di zucchero (per caramellare i frutti, non per addolcire la tua coscienza)
- Succo di mezzo limone (per dare un senso alla vita e ai frutti)

Procedimento

1. Sbriciola i biscotti come se fossero le tue illusioni dopo una cena di famiglia. Mescolali con il burro ammorbidito fino a ottenere una sabbia umida e collaborativa.
2. Versa il composto in uno stampo a cerniera o in coppette monoporzione. Pressa bene con il dorso di un cucchiaino, come se stessi cercando di reprimere un'emozione. Se non hai voglia di fare nemmeno questo, vantati di aver fatto una cheesecake moderna inversa e sbriciola la sabbia sopra alla monoporzione, alla fine della preparazione.
3. Se hai avuto voglia di seguire il passaggio precedente, metti in frigo per 30 minuti, così si compatta.
4. Spalma la crema Cheesecake Perfetta sopra la base. Non serve montare, non serve pregare: è già pronta. Se vuoi fare il figo, livella con una spatola. Se vuoi fare il pigro, usa il cucchiaino e chiama il risultato "artigianale", poi lo stile Shabby Chic è di tendenza.
5. In una padella, versa i frutti rossi con lo zucchero e il succo di limone. Cuoci per 5 minuti finché non diventano una salsa che urla "estate in crisi di identità". Non hai voglia di fare nemmeno questo? Compra almeno una buona confettura
6. Lascia raffreddare e versa sopra la crema. Se cola, è poesia. Se resta compatta, è un miracolo di Santa Lucia.
7. Metti in frigo per almeno 2 ore, o fino a quando non ti senti pronto ad

affrontare la dolcezza.

8. Servi fredda, con un cucchiaino e un sorriso che dice “Sì, è pronta. Sì, è buona. Sì, ho usato una pouch. E allora?”