



Se ami i dolci ma sei meno propenso a prepararli dovresti sapere che non tutti sono difficili da realizzare. Ce ne sono alcuni, come quelli che vedremo qui di seguito oggi, che non richiedono **alcuna cottura** e che possono essere gustati dopo qualche oretta di riposo nel frigorifero. Vediamo quali sono.

La cheesecake

Il **primo dolce veloce e senza cottura** che viene in mente non poteva che essere questa torta fredda di formaggio con base biscottata. Tra le [ricette per preparare cheesecake fredde senza cottura](#) ci sono una miriade di rivisitazioni adatte per tutti i gusti.

Questo dolce è tipico degli States ma, in realtà, proviene dall'antica Grecia. Allora erano note come torte al miele e al formaggio di pecora ed erano considerate il pasto ideale per gli atleti dell'isola di Delos, **durante le Olimpiadi del 776 a. C.** Oggi, invece, viene preparata con una base croccante di biscotti sbriciolati e burro fuso, su cui versare della gustosa **crema al formaggio**.

Si tratta di un dolce senza cottura tra i più deliziosi da servire in tavola, ma anche tra quelli che si preparano con più facilità, anche per chi non è molto pratico ai fornelli.



Il salame di cioccolato

Il **salame di cioccolato** è un dolce tradizionale delle regioni del Centro Italia per cui si trovano tantissime varianti. La ricetta base prevede biscotti secchi sbriciolati, cacao, burro, zucchero e gin. Il composto mescolato viene messo all'interno di una pellicola o carta stagnola, creando la forma di un salame, e poi lasciato nel frigorifero a riposare. Quando l'impasto sarà ben condensato **si potrà procedere con il taglio a fettine**, come si farebbe con un vero salame. Il dolce può essere servito con un bel ciuffo di panna fresca o con il tè caldo del pomeriggio.

Le tradizioni attorno al salame di cioccolato sono tantissime difatti vi è chi lo prepara usando anche **noci e uvetta**, chi aggiunge mollica di pane all'impasto e chi, invece, utilizza il cacao dolce nella variante per i bambini. Pur con tutte queste differenze tra le varie ricette tipiche locali, il salame di cioccolato resta uno dei dolci più facili e sfiziosi che si possano proporre a **colazione, a merenda o come dessert**.



Il tiramisù

Per parlare **di tiramisù** servirebbe un blog a parte, dal momento che è oggetto di numerose dispute per via di una serie di varianti capaci di dividere il popolo in due. C'è **chi usa i savoiardi** e non utilizzerebbe mai altro e chi, invece, sostiene che il Tiramisù vero sia quello i cui strati sono caratterizzati **da altri biscotti friabili più leggeri imbevuti**

di caffè. Anche la crema presenta numerose varianti: c'è chi osa inserire gocce di cioccolato nel mezzo e chi, invece, si attiene alla ricetta tradizionale fatta di uova, mascarpone e zucchero.

A chi dare ragione? A tutti. Il Tiramisù è un dolce così popolare che vale la pena assaggiarlo in tutte le sue sfaccettature, da quella classica e rigorosamente legata alla ricetta della tradizione alle **rivisitazioni a base di fragole, cioccolato bianco, pistacchio** e persino caramello.

