



Cheesecake al mojto

Ingredienti

Per la base di biscotti:

200 gr di digestive

50 gr di burro fuso

2 cucchiaini di zucchero di canna

Per la crema:

200 gr di ricotta di mucca fresca e cremosa

50 gr di philadelphia light

200 ml di panna fresca da montare

80 gr di zucchero a velo vanigliato

6 gr di gelatina in fogli (3 fogli)

il succo di un lime

Per la copertura:

2 lime

3/4 foglie di menta

2 cucchiaini di RUM

2 cucchiaini scarsi di zucchero di canna

Ricetta per uno stampo a cerniera da 16 cm o 9 mini cheesecake (6 cm di diametro per 6 cm di altezza).

Mettete la gelatina ammollo in acqua fredda.

Come prima cosa fondete il burro e trasferitelo nel frullatore con i biscotti e lo zucchero così da ottenere la base per la torta.

Dividete il composto nei bicchierini e aiutatevi con qualcosa per livellare i biscotti sul fondo (io ho utilizzato il pressacaffè) evitando di premere eccessivamente.

Se usate lo stampo a cerniera, foderatene prima il fondo con carta oleata.

Mettete i bicchierini in frigo.

Per la crema mescolate la ricotta con lo zucchero, con il philadelphia e il succo di lime. Montate 150 ml di panna (deve essere ben montata).

Aggiungetela alla crema di formaggio e mescolate delicatamente dal basso verso l'alto (possibilmente con una frusta) così da non smontare la panna.

Mettete 50 ml di panna in un pentolino riscaldatela appena e scioglieteci dentro la gelatina ben strizzata. Aggiungete il composto alla crema di formaggio. Amalgamate bene il tutto, e trasferite la crema così ottenuta nei bicchierini.

Trasferiteli in frigo per almeno 3-4 ore.

La copertura è preferibile prepararla poco prima di servire il dolce, così che i colori del lime e della menta restino belli vivaci. E' sufficiente tagliare i lime a piccoli tocchetti e mescolarli con lo zucchero di canna (io ho usato due cucchiaini, voi regolatevi secondo i vostri gusti), la menta e il RUM (anche qui vale lo stesso discorso fatto per lo zucchero). Trasferite il composto con il suo succo, in ciascun bicchierino. A piacere decorate con una foglia di menta fresca intera.