



Cheesecake menta e albicocche

Ingredienti

200 g di biscotti secchi (Digestive)

80 g di burro fuso

12 g di gelatina in fogli

250 g di yogurt naturale

250 ml di panna fresca

300 g di albicocche

110 g di zucchero

100 g circa di sciroppo di menta (anche 150 se desiderate un sapore più deciso)

foglie di menta per guarnire

Una ventina (dipende dalla grandezza) di bicchierini monoporzione (tipo finger food)

In occasione di un piccolo raduno con altri utenti di questo sito, ho cercato in rete qualche ricetta per un dolce estivo fresco. Alla fine ho preso spunto da più di una ricetta e ne ho ottenuta una "a modo mio". Eccola:

Riepilogo Passo-Passo

Step 1

Lavare bene le albicocche, tagliarle a pezzetti, metterle a cuocere in una pentolina con 70 g di zucchero e 2 cucchiai di acqua fino ad ottenere un composto simile ad una marmellata. Togliere dal fuoco, frullare e lasciare raffreddare.

Step 2

Mettere in ammollo i fogli di gelatina in acqua fredda.

Step 3

Con un mixer da cucina sbriciolare finemente i biscotti e unirli al burro fuso amalgamando bene il tutto. Versare un cucchiaio abbondante del composto ottenuto nei bicchierini monoporzione e batterli leggermente per creare la base compatta alta un dito (non schiacciare col cucchiaio altrimenti diventa troppo dura). Riporli in frigorifero a raffreddare.

Step 4

A questo punto togliere la colla di pesce dall'acqua, strizzarla e unirla a 3 cucchiai di yogurt all'interno di una tazza e metterla a scaldare nel microonde, in modo da farla sciogliere. (In mancanza del microonde si procede con un tegamino sul fornello, a bassa temperatura).

Step 5

Ora preparare la crema: unire allo yogurt naturale, la panna fresca, lo zucchero rimasto, lo sciroppo di menta e la gelatina sciolta ed amalgamare il tutto.

Step 6

Versare la crema nei bicchierini monoporzione, creando il secondo strato della cheesecake e lasciando uno spazio di un paio di cm dal bordo. Metterli in frigorifero per almeno 2-3 ore.

Step 7

Trascorso questo tempo riprendere i bicchierini e creare un terzo strato con la composta di albicocche ottenuta. Riporli in frigorifero un'ultima volta per almeno 30 minuti.

Step 8

Decorare con spicchi di albicocca e foglioline di menta.

Le mini cheesecake sono pronte per essere gustate!