

1 tazza di crema inglese

½ tazza di panna montata soda

8 foglie fresche di menta.

PREPARAZIONE

1 Per fare la base scaldare il forno 190°C. Ricoprire il fondo di una teglia da 20cm con un foglio di carta da forno o alluminio. In un mixer, macinare le noci fino a che abbiano la consistenza di una farina grossolana. Aggiungere lo zucchero e miscelare. Aggiungere il burro fuso gradualmente e mescolare fino a che tutto il composto si sia inumidito. Con le dita, schiacciare il preparato sul fondo della teglia a creare una base da 0.5 cm. Infornare per 5 minuti o fino a doratura leggera. Lasciar raffreddare.

Per fare il ripieno: ridurre la temperatura a 170°C. In un mixer miscelare il formaggio con lo zucchero e le bucce a bassa velocità fino a che il composto diventi soffice. Aggiungere le uova una alla volta, sbattendo dopo ciascuna aggiunta. Incorporare mescolando la panna acida. Aggiungere la panna montata soda e miscelare completamente. Versare metà del preparato sulla base raffreddata nella teglia.

Mettere l'ananas in un tovagliolo, avvolgerlo e estrarne succo, il più possibile. Cospargere circa ½ tazza d'ananas sul ripieno evitando il centro e i bordi esterni. Conservare l'ananas rimanente per la guarnizione. Versare la parte rimanente di ripieno fino a 1 centimetro dal bordo. Schiacciare dentro qualsiasi pezzo di ananas che viene in superficie così che non bruci. Mettere la teglia piena in un'altra teglia e riempire l'intercapedine con acqua calda. Mettere in forno e cuocere per 60/75 minuti o fino a che un coltello inserito nel centro ne esca pulito.

Per fare lo sciroppo mescolare il Midori allo zucchero in una piccola casseruola a fuoco medio-alto. Portare ad ebollizione, abbassare il fuoco fino a media intensità e cuocere fino a che lo sciroppo si sia ridotto alla densità desiderata, 5/7 minuti.

Per servire: mettere 2 cucchiaini di crema inglese su ciascun piattino da dessert e

distribuirlo fino a coprire il piatto. Tagliare la cheesecake in 8 fette, immergendo il coltello in acqua calda tra i vari tagli. Mettere ciascuna fetta al centro di ciascun piatto. Mettere la panna montata in una tasca da pasticciere con il becco a stella e fare delle rosette di panna sulla parte più larga di ciascuna fetta. Guarnire con una foglia di menta. Mettere 2 cucchiaini di ananas tritato messo da parte vicino a ciascuna fetta.

Mettere lo sciroppo Midori in uno spruzzino e spruzzarlo in piccoli cerchi intorno al piatto sulla crema inglese. Con la punta di un coltello trascinare lo sciroppo a formare un disegno piacevole