

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake in coppa con albicocche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA CREMA

250 g di mascarpone
40 g di zucchero
75 g di frullato di pesche e albicocche
4 g di gelatina in fogli.

PER LA COMPOSTA

6 albicocche
1 cucchiaio di zucchero
2 cucchiaini di succo di limone.

INOLTRE

100 g di biscotti
50 g di burro.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete lo zucchero ed il mascarpone e, con le fruste elettriche, montare fino ad avere un composto morbido.



- 2 Fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Strizzatela e aggiungetela ad un cucchiaio di frullato caldo, mescolare per far sciogliere bene.



- 3 Aggiungete questo composto al resto del frullato e unite il tutto al mascarpone.



4 E montare per altri 2 minuti.

Distribuite la crema di formaggio nelle coppette, livellate e lasciate rapprendere in frigorifero.



5 Nel frattempo, tagliare le albicocche a dadini e mettetele in una padella con lo zucchero ed il limone.



6 Fate cuocere per 10 minuti.



7 Lasciate raffreddare.

Tritare nel mixer i biscotti a farina, fondete il burro e unite i due composti, stendete sopra un foglio di carta da forno, lasciate solidificare in frigorifero.



8 E tagliate dei biscotti.



9 Riprendete le coppe, distribuite la composta di frutta e terminate con un biscotto.

