DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake al bicchiere alla melagrana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *PIÙ 2,5 ORE DI RIPOSO*



Se cerchi un **dolce al cucchiaio elegante** da portare in tavola senza passare ore ai fornelli, la **cheesecake al bicchiere alla melagrana** è la risposta giusta. Gli strati sono ben distinti e si vedono attraverso il vetro: una base croccante di biscotto, una crema al formaggio morbida e vellutata, e una gelée di melagrana lucida che chiude tutto con un tocco scenografico, perfetta anche per una cena importante.

Se ami le versioni classiche del dolce, non perderti la New York Cheesecake, oppure, per chi ha davvero poco tempo, la comoda cheesecake senza cottura.

Restando nel formato monoporzione, puoi provare anche la cheesecake al mango nel bicchiere, più fresca ed estiva, o, per un antipasto sfizioso in tutt'altro registro, le mini cheesecake salate. Se la melagrana ti ha conquistato, vale la pena assaggiare anche le bruschette con mousse e melograno.

Per altre idee last minute quando il tempo stringe, dai un'occhiata a 6 dolci veloci per il weekend.

INGREDIENTI PER LA BASE

BISCOTTI SECCHI 150 gr

BURRO FUSO 60 gr

INGREDIENTI PER LA CREMA AL FORMAGGIO

FORMAGGIO SPALMABILE 250 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 150 ml

ZUCCHERO A VELO 50 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaio da tè

INGREDIENTI PER IL GELÉE ALLA MELAGRANA

SUCCO DI MELAGRANA 150 ml

ZUCCHERO 30 gr

GELATINA IN FOGLI 4 gr

CHICCHI DI MELAGRANA

PREPARA LA CHEESECAKE AL BICCHIERE ALLA MELAGRANA

1. Prepara la base: Trita finemente i biscotti secchi nel mixer. Fai sciogliere il burro a bagnomaria o nel microonde, poi uniscilo ai biscotti tritati. Mescola bene finché non ottieni un composto dalla consistenza simile alla sabbia bagnata.

   Crea il fondo: Distribuisci il composto di biscotti sul fondo dei tuoi 4 bicchieri. Livella e pressa leggermente aiutandoti con il dorso di un cucchiaino o con un piccolo pressino. Metti i bicchieri in frigorifero a rassodare per almeno 15 minuti.

   Prepara la crema: In una ciotola, lavora il formaggio spalmabile con lo zucchero a velo e

l'estratto di vaniglia utilizzando le fruste, fino a ottenere una crema liscia e morbida.

Monta la panna: A parte, monta la panna fresca (non deve essere troppo ferma, basta che sia semi-montata). Incorporala delicatamente alla crema di formaggio, compiendo movimenti morbidi dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare il composto.

2 Riempi i bicchieri: Riprendi i bicchieri dal frigorifero e distribuisci la crema sopra la base di biscotti. Cerca di fare un lavoro pulito per far risaltare gli strati attraverso il vetro. Riponi nuovamente in frigorifero per almeno 30 minuti.

Prepara la gelatina: Metti in ammollo i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda per circa 10 minuti. Nel frattempo, ricava il succo dalla melagrana spremendo i chicchi.

Scalda e sciogli: Versa due o tre cucchiai di succo di melagrana in un pentolino, aggiungi lo zucchero e scalda leggermente senza far bollire. Strizza bene la gelatina ammorbidita, tuffala nel succo caldo e mescola finché non si è sciolta completamente. Unisci il resto del succo freddo e mescola bene.

3 Versa la gelée: Fai intiepidire il composto di melagrana per qualche minuto. Quando non è più caldo, versalo delicatamente sulla crema di formaggio ormai soda all'interno dei bicchieri.

Fai riposare: Metti tutto in frigorifero a riposare per almeno 2 ore, in modo che la superficie rossa si solidifichi in una gelatina perfetta.

Decora e gusta: Poco prima di servire in tavola, decora la superficie di ogni bicchiere con qualche chicco fresco di melagrana. Se ti piace, aggiungi una piccola fogliolina di menta per un tocco di colore in più.

Idee alternative

Senza lattosio: formaggio spalmabile e panna fresca liquida hanno entrambi un'alternativa delattosata in commercio, da usare nelle stesse dosi previste dalla ricetta.
Light: una crema più leggera si ottiene riducendo leggermente lo zucchero a velo e scegliendo un formaggio spalmabile a ridotto contenuto di grassi, senza cambiare le proporzioni tra gli altri ingredienti.
Vegetariana: attenzione, in questa versione non lo è del tutto: la gelatina in fogli (colla di pesce) è di origine animale. Per una variante adatta anche a chi segue una dieta vegetariana basta sostituirla con agar agar, seguendo le indicazioni di dosaggio riportate sulla confezione per la stessa quantità di liquido.
Variante "WOW": per un effetto più scenografico, alterna gli strati di crema e gelée di melagrana in due passaggi anziché uno solo, creando un effetto "sabbie mobili" attraverso il vetro, e completa con una spolverata di granella di pistacchio sul bordo del bicchiere.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per la riuscita sicura: Per una crema al formaggio perfettamente liscia e priva di grumi, assicurati che il formaggio spalmabile sia a temperatura ambiente prima di lavorarlo con le fruste e lo zucchero a velo.
Lo sfizio in più: Una spolverata di biscotti secchi sbriciolati o di granella di pistacchio sopra la gelée, appena prima di servire, aggiunge croccantezza e un contrasto di colore molto scenografico.
L'idea per i bambini: Per i più piccoli, si possono preparare le stesse porzioni in bicchierini più piccoli, magari coinvolgendoli nella fase di decorazione finale con i chicchi di melagrana: un modo semplice per farli partecipare senza rischi in cucina.
Idea antispreco: Se avanzano chicchi di melagrana dopo aver ricavato il succo, si possono conservare in frigorifero e usare per guarnire yogurt o insalate nei giorni successivi. Allo stesso modo, eventuali ritagli di biscotti sbriciolati in eccesso si prestano bene come base per altri dolci al cucchiaio.

Conservazione

La cheesecake al bicchiere alla melagrana va conservata in frigorifero, coperta con pellicola trasparente o con un coperchio se i bicchieri ne sono provvisti, per un massimo di 2 giorni: contiene panna fresca e formaggio spalmabile, ingredienti deperibili che richiedono una conservazione breve. Non è adatta al congelamento, perché sia la gelatina che la panna

montata perdono la loro consistenza una volta scongelate. È un dolce che va gustato fresco di frigo, senza bisogno di essere riscaldato.