DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake al bicchiere con crema all'arancia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Ospiti all'improvviso e poco tempo per il dessert? La soluzione ideale è un dolce al cucchiaio rapido ma di sicuro effetto, proprio come la **cheesecake al bicchiere con crema all'arancia**. Si prepara velocemente e non serve accendere il forno, riprendendo il concetto pratico della cheesecake senza cottura, ma servita in comode e scenografiche monoporzioni. La freschezza è l'elemento che conquista: per una copertura perfetta servirà un'ottima crema all'arancia.

Se si amano le note agrumate, merita un assaggio anche la classica cheesecake al limone o un grande intramontabile come il tiramisù all'arancia. I dolci in

coppetta offrono sempre una presentazione curata: per stupire si può spaziare con varianti esotiche come la cheesecake al mango nel bicchiere.

Per i veri amanti del cacao, l'alternativa giusta si trova nei bicchierini ciocco-arancia, resi ancora più golosi da una ricca crema cioccolato e arancia. Creare questi dessert in bicchiere è un gioco da ragazzi.

Ingredienti per la cheesecake al bicchiere con crema all'arancia

BISCOTTI SECCHI (ideali i Digestive) - 200 gr

BURRO FUSO 80 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 250 gr

MASCARPONE 250 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

CREMA ALL'ARANCIA

SCORZETTE DI ARANCIA (fresche o candite) -

Prepara la cheesecake al bicchiere con crema all'arancia

1. Trita finemente i biscotti secchi con il tritatutto fino a ridurli in polvere e versali in una ciotola.

   Sciogli il burro a fuoco dolce o al microonde, uniscilo ai biscotti tritati e mescola bene fino a ottenere una consistenza simile a quella della sabbia bagnata.

   Distribuisci il composto sul fondo dei tuoi 4 bicchieri, pressando leggermente il dorso di un cucchiaio per compattare la base. Riponi in frigorifero per 15 minuti a rassodare.

   Versa in una ciotola capiente il formaggio spalmabile, il mascarpone e lo zucchero a velo.

   Lavora il tutto con le fruste elettriche per un paio di minuti: devi ottenere una crema chiara, liscia e senza grumi.

2 Estrai i bicchieri dal frigorifero e crea un abbondante strato di crema ai formaggi sopra la base di biscotti. Se vuoi essere super precisa e non sporcare i bordi del bicchiere, aiutati con una sac à poche.

Completa il dolce aggiungendo in cima uno strato generoso della tua profumatissima crema all'arancia.

Riponi i bicchieri in frigorifero a riposare per almeno un paio d'ore, in modo che i sapori si amalgamino e le consistenze si compattino.

Decora la superficie con qualche ricciolo di scorza d'arancia appena prima di servire in tavola.

Idee alternative

Senza glutine: basta utilizzare biscotti secchi certificati senza glutine per preparare la base croccante.
Senza lattosio: si possono facilmente sostituire il burro, il mascarpone e il formaggio spalmabile con le rispettive alternative delattosate o 100% vegetali.
Più leggera: per ottenere una farcitura meno ricca, sostituisci il mascarpone con della ricotta vaccina fresca, avendo cura di farla sgocciolare perfettamente.
Variante WOW (più scenografica): distribuisci sulla superficie, appena prima di servire, un po' di granella di pistacchi tostati o delle piccole scaglie di cioccolato fondente per creare un piacevole contrasto visivo e croccante.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per la riuscita sicura: Per non sporcare i bordi di vetro e ottenere strati netti e precisi, trasferisci la crema ai formaggi in una sac à poche tagliando la punta piuttosto larga, e procedi a riempire i bicchieri partendo dal centro.

Lo sfizio in più: Aggiungi un pizzico di cannella in polvere o di zenzero ai biscotti tritati prima di amalgamarli con il burro fuso, donerà un tocco speziato che si sposa divinamente con l'arancia.

L'idea per i bambini: Se i più piccoli non amano i sapori agrumati, sostituisci lo strato finale

all'arancia con una semplice ganache al cioccolato al latte o con una coulis di fragole fresche.

Idea antispreco: Se avanza della crema ai formaggi, non buttarla. Può essere conservata in frigorifero e utilizzata il giorno dopo per farcire dei piccoli bignè o per accompagnare delle fette di plumcake leggermente secco per la colazione.

Conservazione

Essendo un dolce a base di formaggi freschi e burro, va conservato rigorosamente in frigorifero per un massimo di 2-3 giorni. È fondamentale sigillare la superficie di ogni singolo bicchiere con della pellicola trasparente per alimenti, evitando così che la crema si secchi in superficie o assorba gli odori di altre pietanze presenti nel frigo. Si sconsiglia la conservazione in freezer: lo scongelamento rovinerebbe la struttura del mascarpone e del formaggio, rendendo il dessert acquoso e slegato.