DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake al limone al bicchiere

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

Come si fa a non amare la cheesecake al limone? Fresca e cremosa, conquista sempre tutti! Oggi vi proponiamo questo delizioso dessert in una sfiziosa variante al bicchiere (o in coppa, o in barattolo… a voi la scelta!), velocissima da preparare! Non dovendo essere servita al piatto, infatti, la cheesecake al limone al bicchiere non ha bisogno di gelatina o altri addensanti, e si può gustare subito dopo averla assemblata senza farla rassodare in frigorifero, un dolcetto express perfetto anche per ospiti dell'ultimo minuto!
Vediamo insieme come preparare questo goloso dessert al cucchiaio, fresco, goloso e perfetto per l'estate!

Ecco altre cheesecake da non perdere:

cheesecake al lime
cheesecake al cioccolato al latte
cheesecake alla nutella
cheesecake all'arancia

INGREDIENTI

BISCOTTI SECCHI 120 gr

BURRO 60 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 150 gr

PANNA FRESCA 150 gr

ZUCCHERO 50 gr

SCORZA DI LIMONE 1

MARMELLATA DI LIMONI 200 gr

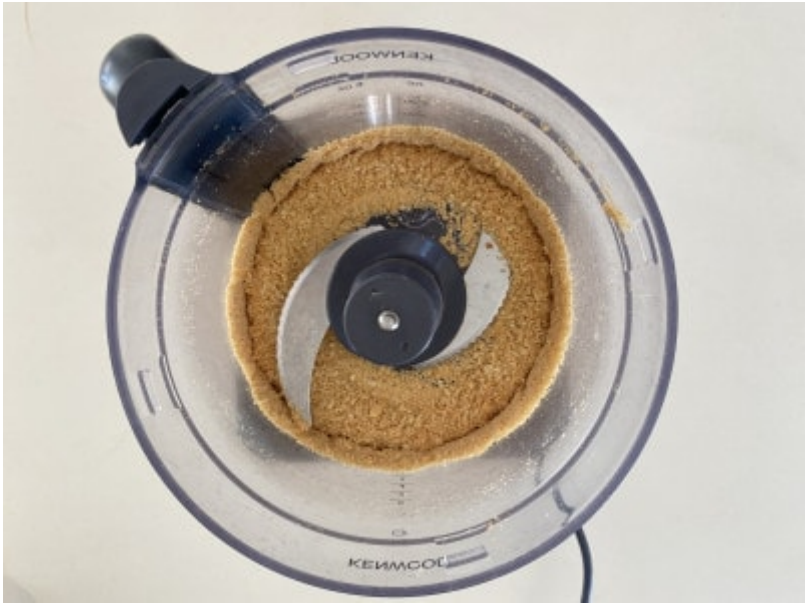
PREPARAZIONE

1 Per prima cosa, riducete i biscotti in farina con l'ausilio di un mixer.

Fondete il burro in un pentolino o al microonde e poi versatelo sui biscotti sbriciolati.

Mischiate velocemente finché tutti i biscotti non sono bene inumiditi.

KENWOOD


KENWOOD

2 Passate alla preparazione della crema.

Mettete la panna in una ciotola e montatela a neve ben ferma.

Aggiungete il formaggio spalmabile e lavorate con una frusta.

Unite anche lo zucchero e la scorzetta di limone grattugiata.

3 Trasferite la crema in un sac-à-poche.

Mettete la marmellata in una ciotola e lavorate con un cucchiaio per farla ammorbidire: se dovesse essere particolarmente compatta, aggiungete un cucchiaino d'acqua calda.

A questo punto, siete pronti per montare le vostre cheesecake al limone: sul fondo dei bicchieri mettete un po' di biscotti, poi uno strato di crema al formaggio.

4 Aggiungete anche uno di marmellata.

Ripetete gli strati fino a riempire le vostre coppe. Completate a piacere con dei ciuffetti di crema e qualche fogliolina di menta.

Gustate subito oppure conservate i bicchieri di cheesecake al limone coperti in frigorifero fino al consumo.