

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake mimosa: un dolce cremoso e scenografico

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **25 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



Un dessert raffinato e goloso: la **cheesecake mimosa** unisce la freschezza della panna alla dolcezza della base biscottata.

COME FARE LA CHEESECAKE MIMOSA

- 1 Inizia a preparare la base della cheesecake mimosa: trita finemente i biscotti. Fondi il burro nel microonde, o in un pentolino su fuoco delicato, e aggiungilo ai biscotti tritati, mescola con un cucchiaio.

Rivesti con pellicola trasparente da cucina uno stampo a cerniera del diametro di 18 cm. poi versaci il composto di biscotti e burro pressando bene sul fondo con il dorso di un cucchiaio per formare la base. Quando hai creato un fondo bello compatto, riponi lo stampo in frigo mentre procedi con la prossima operazione.





2 In una ciotola metti dell'acqua fredda e immergici la gelatina in fogli, lascia in ammollo

fino a che la gelatina non si sarà ammorbidita, ci vorranno circa 5 minuti, quando la gelatina sarà pronta, scolala dall'acqua e strizzala. In un pentolino scalda leggermente in latte, attenzione a non farlo bollire. Sciogli nel latte la gelatina strizzata.



- 3** In una ciotola monta la panna con la frusta elettrica, aggiungi gradualmente lo zucchero previsto, poco per volta, sempre montando, infine, aggiungi anche il formaggio fresco spalmabile.



- 4 Aggiungi la gelatina sciolta nel latte alla panna, mescola delicatamente. Estrai dal frigo la base di biscotto, versaci il composto di formaggio e panna, copri con pellicola trasparente da cucina e riponi di nuovo in frigorifero, questa volta occorreranno circa 12 ore per far sì che la cheesecake assuma la giusta consistenza.





5 Mentre aspetti che la cheesecake si solidifichi in frigo per il tempo necessario, prepara il piccolo pan di Spagna che ti servirà per simulare i fiori di mimosa come copertura della cheesecake; prendi una ciotola capiente e sgusciaci dentro le uova, aggiungi lo zucchero e monta il tutto con una frusta elettrica, quando l'impasto risulterà ben spumoso e omogeneo, aggiungi la farina setacciata, il sale e l'estratto di vaniglia. Mescola con una frusta a mano, con movimenti delicati per non smontare il tutto. Prendi una tortiera da 18 cm. di diametro e rivestila di carta forno, versaci il composto appena preparato e inforna a 170°C in forno statico per 25 minuti.

Trascorso il tempo previsto per la cottura, fai la prova stecchino.





6 Quando il pan di spagna sarà cotto, sfornalo e fallo raffreddare dentro alla tortiera, non

appena sarà a temperatura ambiente estrailo dallo stampo ed elimina gli strati esterni, che sono più scuri e ti possono compromettere il risultato visivo della copertura. A questo punto taglia il pan di spagna a piccoli cubetti o sbriciolalo con le mani per simulare i fiorellini di mimosa, lascia tutto in una ciotola. A parte monta la panna fresca senza zucchero, usando una frusta elettrica.





- 7 Togli la cheesecake dalla tortiera e sistemala sul piatto da portata in cui avrai intenzione di servirla, spalmala con la panna montata e ricoprila con le briciole di pan di spagna che hai creato in precedenza. Decora a piacere con fragole o frutti di bosco e tieni in frigo fino al momento di portarla in tavola.





CHEESECAKE MIMOSA: RICETTA FACILE E GOLOSA

La **cheesecake mimosa** è un dolce raffinato e scenografico, ispirato alla classica torta mimosa. Questa versione unisce la cremosità della [cheesecake](#) con la leggerezza del [pan di Spagna](#) sbriciolato, che ricorda i fiori della mimosa. Perfetta per le occasioni speciali, questa cheesecake è semplice da preparare e garantisce un effetto visivo sorprendente. Segui la nostra ricetta passo dopo passo per ottenere una cheesecake soffice, cremosa e irresistibile!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una base più croccante, lascia riposare in frigorifero almeno 30 minuti prima di aggiungere la crema.

Se avanza della crema al formaggio, usala per farcire biscotti o crostate.

Conserva il succo dell'ananas sciroppato per aromatizzare altre preparazioni dolci.

Se vuoi un colore più intenso per la copertura, usa uova a pasta gialla per il pan di Spagna.

COME CONSERVARE LA CHEESECAKE MIMOSA

Conserva la **cheesecake mimosa** in frigorifero, coperta con pellicola trasparente, per un massimo di 2-3 giorni. Evita di congelarla, poiché la crema potrebbe perdere la sua consistenza soffice. Prima di servirla, lasciala a temperatura ambiente per 10-15 minuti per esaltarne il sapore.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Torta mimosa classica: un dolce soffice con crema chantilly e ananas.

Pavlova: una torta di meringa leggera e raffinata.

Tiramisù al limone: una versione fresca del classico dessert italiano.

Panna cotta alla vaniglia: un dolce al cucchiaio delicato e cremoso.

Torta diplomatica: un dessert elegante con pasta sfoglia e crema.

Torta di rose: una preparazione scenografica e golosa.