

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake nel bicchiere

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quando hai voglia di un dolce sicuramente buono e anche moderno e colorato, la scelta più ovvia ricade sulla cheesecake nel bicchiere. La base di biscotti rimane la stessa di ogni [cheesecake senza cottura](#), gli ingredienti freschi li puoi scegliere a tuo gusto e abbinarli anche tra di loro, per un risultato sempre diverso e goloso.

La ricetta della nostra **cheesecake nel bicchiere** è **al gusto di limone**, noi adoriamo la **freschezza che questo agrume regala ai dessert**, quindi ogni scusa è buona per usarlo come ingrediente! In primavera i limoni sono in piena raccolta e quindi si riescono a trovare **pieni di succo**, approfittiamo del periodo per portarli in tavola.

Segui la nostra ricetta della cheesecake nel bicchiere, con il **passo passo fotografico** potrai cucinare in modo semplice questo **delizioso dolce al gusto di limone**.

Ecco altre ricette che potrebbero interessarti:

[Cheesecake mimosa](#)

[Brownie cheesecake](#)

[Cheesecake al cioccolato](#)

[Cheesecake al lime](#)

[Cheesecake alla Nutella](#)

INGREDIENTI

MARMELLATA DI LIMONI 200 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 150 gr

PANNA FRESCA 150 gr

BISCOTTI SECCHI 120 gr

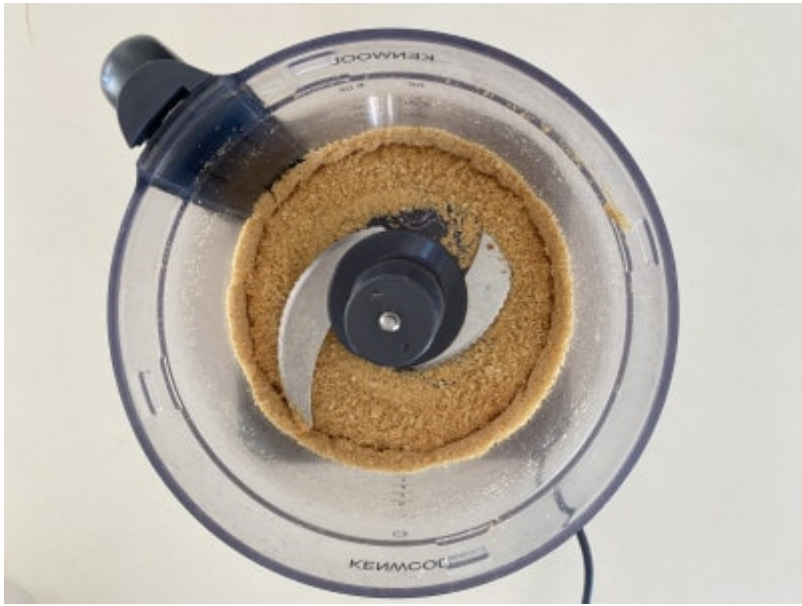
BURRO 60 gr

ZUCCHERO 50 gr

SCORZA DI LIMONE 1

PREPARAZIONE

- 1** Ecco come cucinare una bella cheesecake nel bicchiere al gusto di limone: per prima cosa riduci i biscotti in farina con l'ausilio di un mixer. Fai fondere il burro in un pentolino o al microonde e poi versalo sui biscotti sbriciolati. Mescola velocemente finché tutti i biscotti saranno ben inumiditi.





- 2** Passa alla preparazione della crema: metti la panna in una ciotola e montala a neve ben ferma. Aggiungi il formaggio spalmabile e lavora il tutto con una frusta elettrica, unisci anche lo zucchero e la scorzetta di limone grattugiata al momento.





3 Trasferisci la crema in un sac-à-poche. Metti la marmellata in una ciotola e lavorala con un

cucchiaio per farla ammorbidire: se dovesse essere particolarmente compatta, aggiungi un cucchiaino d'acqua calda. A questo punto sei pronto per assemblare le cheesecake nel bicchiere: sul fondo dei bicchieri metti un po' di biscotti e, a seguire, uno strato di crema al formaggio.





4 Continua con uno strato di marmellata. Ripeti gli strati fino a riempire i 4 bicchieri, che completerai a piacere con dei ciuffetti di crema e qualche fogliolina di menta.

Gusta subito le cheesecake nel bicchiere, oppure conserva i bicchieri, coperti, in frigorifero fino al momento di servirli.



