

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mini cheesecake

---

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO PRIMA DI SERVIRE

---



Le **mini cheesecake** sono la versione monoporzione, elegante e pratica, di uno dei dolci più amati al mondo. Questa **ricetta** svela come preparare delle **mini cheesecake in friggitrice ad aria**, un metodo velocissimo per ottenere un risultato perfetto. La cheesecake è un dolce dalle mille varianti: dalla classica e intramontabile [New York Cheesecake](#) alle versioni cotte più creative, come la [Cheesecake cotta al caffè](#). Esistono anche golosi ibridi, come la [Cheesecake tiramisù](#) o i [brownies cheesecake](#). Per chi non vuole accendere il forno, ci sono le versioni senza cottura, come la fresca [Cheesecake al limone](#),

la golosa [Cheesecake al cioccolato facile](#) o la pratica [Cheesecake nel bicchiere](#). Queste **mini cheesecake dolci** sono perfette anche come dessert per le feste, diventando delle deliziose **mini cheesecake natalizie**.

## INGREDIENTI PER LA BASE DELLE MINI CHEESECAKE

DIGESTIVE (BISCOTTI) 180 gr

BURRO FUSO 90 gr

## INGREDIENTI PER LA CREMA DELLE MINI CHEESECAKE

PHILADELPHIA 200 gr

UOVO MEDIO 1

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

MAIZENA 20 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA

## INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE DELLE MINI CHEESECAKE

ZUCCHERO A VELO

FRUTTI DI BOSCO Ribes e lamponi -

## COME PREPARARE LE MINI CHEESECAKE DOLCI

**1** Iniziamo subito dedicandoci alla base croccante, che è il fondamento di ogni buona cheesecake. Prendi i biscotti e sbriciolali finemente: puoi usare un mixer per fare prima, oppure il vecchio metodo del sacchetto e mattarello per sfogarti un po'.

Trasferisci la polvere di biscotti in una ciotola e versaci sopra il burro fuso. Mescola bene con un cucchiaino facendo in modo che tutto il composto risulti umido e "sabbioso".

Ora dividi questo composto in 4 parti uguali e distribuiscilo sul fondo dei tuoi 4 stampini a

cerniera (da 10 cm), che avrai precedentemente foderato con carta forno.





**2** Adesso viene la parte divertente: dobbiamo creare il guscio. Appiattisci per bene la base di biscotti, magari aiutandoti con un batticarne o il fondo di un bicchiere, e cerca di spingere il composto anche sui lati per creare un bordino alto circa 2 cm, questo conterrà la crema deliziosa che stiamo per fare.

Metti gli stampini in frigorifero a riposare, giusto il tempo che ci serve per preparare la farcia. In una ciotola capiente versa il formaggio spalmabile, la panna fresca liquida, l'uovo intero e lo zucchero.





**3** Per completare la crema e renderla stabile, unisci alla ciotola anche l'amido di mais setacciato (così evitiamo grumi fastidiosi) e l'essenza di vaniglia per quel profumo inconfondibile.

Mescola tutto con una frusta a mano, delicatamente ma con cura, fino ad ottenere un composto liscio, omogeneo e vellutato.

Riprendi i tuoi stampini dal frigo e dividi la crema versandola all'interno dei gusci di biscotto.





**4** Siamo pronti per la cottura! Metti le tortine nel cestello e cuoci in friggitrice ad aria a 170°C per 25 minuti.

Una volta cotte, spegni e resisti alla tentazione di mangiarle subito: fai raffreddare completamente prima di sformarle, altrimenti rischi che si rompano perché la crema calda è ancora morbida (un passaggio in frigo dopo che si sono raffreddate aiuta molto!).

Una volta fredde e sformate, completa la decorazione delle mini cheesecake con una spolverata di zucchero a velo, i ribes e i lamponi freschi.





## IDEE ALTERNATIVE

**Versione senza glutine:** Utilizza dei biscotti tipo digestive certificati senza glutine per la base. La crema è naturalmente priva di glutine (controlla sempre che l'amido di mais sia puro).

**Versione senza lattosio:** Sostituisci il burro, il formaggio spalmabile e la panna con le loro alternative vegetali o senza lattosio.

**Versione light:** Usa biscotti integrali senza zucchero, un formaggio spalmabile light e della ricotta magra al posto della panna. Sostituisci lo zucchero con un dolcificante a piacere.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Trucco per una riuscita sicura:** Il segreto per una crema liscia e senza crepe è usare tutti gli ingredienti (formaggio, panna, uova) a temperatura ambiente e non lavorare troppo il composto dopo aver aggiunto l'uovo.

**Lo sfizio in più:** Prima di versare la crema, metti un cucchiaino di marmellata di frutti di bosco o di crema di nocciole al centro della base di biscotto, otterrai un cuore morbido e goloso a sorpresa.

**L'idea per i bambini:** Decora le mini cheesecake con codette di cioccolato, zuccherini colorati o un ciuffo di panna montata. Sarà una merenda ancora più divertente.

**Idea antispreco:** Hai un pacchetto di biscotti secchi aperto da un po'? Usali per la base! Se ti avanza della crema di formaggio, servila in una ciotolina con della frutta fresca come una mousse veloce.

## COME CONSERVARE LE MINI CHEESECAKE DOLCI

Le mini cheesecake si conservano in frigorifero, coperte con una campana per dolci o in un contenitore ermetico, per 3-4 giorni. Sono ancora più buone se lasciate riposare in frigo per qualche ora prima di essere servite.