

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cheesecake in coppa con albicocche

di: *nightfairy*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER LA CREMA

250 g di mascarpone  
40 g di zucchero  
75 g di frullato di pesche e albicocche  
4 g di gelatina in fogli.

## PER LA COMPOSTA

6 albicocche  
1 cucchiaio di zucchero  
2 cucchiaini di succo di limone.

## INOLTRE

100 g di biscotti  
50 g di burro.

# PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete lo zucchero ed il mascarpone e, con le fruste elettriche, montare fino ad avere un composto morbido.



- 2 Fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Strizzatela e aggiungetela ad un cucchiaino di frullato caldo, mescolare per far sciogliere bene.



- 3 Aggiungete questo composto al resto del frullato e unite il tutto al mascarpone.



4 E montare per altri 2 minuti.

Distribuite la crema di formaggio nelle coppette, livellate e lasciate rapprendere in frigorifero.



5 Nel frattempo, tagliare le albicocche a dadini e mettetele in una padella con lo zucchero ed il limone.



**6** Fate cuocere per 10 minuti.



**7** Lasciate raffreddare.

Tritare nel mixer i biscotti a farina, fondete il burro e unite i due composti, stendete sopra un foglio di carta da forno, lasciate solidificare in frigorifero.





8 E tagliate dei biscotti.



9 Riprendete le coppe, distribuite la composta di frutta e terminate con un biscotto.

